



Magíster en Estudios de Género y Cultura

Mención en Ciencias Sociales

Profesora Guía: Sonia Montecino

Alumna: Catalina Ivanovic Willumsen

La Cocina: un espacio para la puesta en escena de las identidades de género de los(as) habitantes de Punta Arenas



Punta Arenas y la cocina, espacios de afecto

Al escribir sobre Punta Arenas, no puedo olvidar que mi historia familiar y mis numerosas visitas, me hacen sentirme profundamente vinculada a esta ciudad.

En Punta Arenas, coincidieron, durante su juventud, mis abuelos paternos, de origen croata, mi abuelo danés y mi abuela materna, quien llegó a la ciudad acompañando a su padre, un agente de aduanas. Bonanzas y desventuras económicas marcaron el que, sólo, mis abuelos paternos permanecieran en Magallanes.

Mis padres se conocieron en Santiago y yo, y mis hermanos, nos criamos en esta ciudad; por lo que mi relación cercana con Punta Arenas, se construirá en mis visitas de verano.

A diferencia de mis hermanos, que no tienen mayor vínculo con Punta Arenas, para mí, esta ciudad es parte del descubrimiento de mis gustos e intereses. En cosas simples, como el vagar por la ciudad, recorrer los campos de la estancia y compartir con mis abuelos, he ido descubriendo un lenguaje de identidades y afectos, que se expresa, entre otras cosas, en los platos que cocinaba con mi abuela.

Introducción

La alimentación, proporciona a los distintos grupos humanos, no sólo las calorías necesarias para sobrevivir, sino, también, la posibilidad de dar forma a pautas identitarias que, a su vez, permiten forjar, un sentido de pertenencia, una frontera, a través de la cual, se estructura, por medio de las distintas prácticas culinarias, un sistema de significados. De este modo, las prácticas culinarias, de un grupo social determinado, constituyen en un referente social, económico, político e ideológico, que forma parte de la construcción de un “nosotros”.

La construcción identitaria se ve por ello profundamente enraizada en esta experiencia particular de vivir el proceso culinario; situación que, sin embargo, ha sido escasamente analizada e interpretada. Es esta la razón, por la cual me propongo indagar acerca de las formas en que la cocina logra constituirse en un lenguaje, por medio del cual se expresan y conjugan diversos elementos que conforman el discurso y prácticas de género de los habitantes de la ciudad de Punta Arenas.

La cocina de Punta Arenas es mucho más que cordero y papas, presenta diferentes formas de preparación de los alimentos o cocinas, las que son acompañadas por, igualmente diversas, formas de presentar los alimentos y modales de mesa o cuisine. El género y su cruce con las posiciones de clase social y la etnia, pautan las formas en que, los puntarenenses, se relacionan con el alimento, por lo que, a mi parecer, resulta algo simplista hablar de la existencia de una única cocina en Punta Arenas, y más aún, de una culinaria homogénea para todo Magallanes. Siendo consecuente con la premisa anterior, mi desafío será dar cuenta de la diversidad cultural y culinaria de la ciudad, superando los estereotipos, y revelando su riqueza, hasta hoy desconocida.

Aspectos Básicos

Tema:

Identities de género y cultura alimentaria.

Problema:

Formas en que las identidades de género de los(as) habitantes de Punta Arenas son puestas en escena por medio de sus prácticas culinarias.

Objetivo General:

Develar las formas en que las identidades de género de los(as) habitantes de la ciudad de Punta Arenas se activan y verifican a través de algunas de sus preparaciones culinarias.

Objetivos Específicos:

- 1) Poner en relación las prácticas culinarias de los(as) habitantes de Punta Arenas y sus identidades de género, clase y étnicas.
- 2) Describir las prácticas culinarias, corrientes y festivas, de los(as) habitantes de Punta Arenas.

Fundamentación

Las cocinas constituyen un lenguaje, en el cual se expresan identidades culturales como el género, la etnia y la clase social. De este modo, las estructuras alimentarias constituyen claros marcadores de las identidades culturales y los sentidos de pertenencia asociados a ellas, por lo cual, considero posible, plantear un análisis que evidencie, el diálogo discursivo existente entre las realidades materiales y los sujetos, por medio del cual, estas dos instancias, son construidas simbólicamente.

Quien cocina, “faena con la naturaleza para elaborar y transformar sus productos en alimentos y deviene su cómplice al configurar gracias a éstos, diversos signos culturales: guisos, sabores,

comidas rituales, estética de la mesa, que remitirán a otros códigos y lenguajes” (Valdivieso, 1993:13).

En relación a la elección de la ciudad de Punta Arenas, considero que, su carácter de receptora de múltiples oleadas migratorias, con las cuales arribaron, croatas, ingleses, suizos, franceses, alemanes, indios¹, chilenos del centro del país, chilotes, etc.; la torna especialmente interesante para el análisis de las pautas culinarias y del cómo éstas actúan como un marcador de identidad étnica.

La decisión de centrarme en las dinámicas culturales de los puntarenenses de origen croata, chilote y del centro del país, se debe a que corresponden a los colectivos de migrantes e inmigrantes más numerosos y a que, estos grupos, han mantenido una cultura y cocina propias, por cierto, adaptadas a la realidad de Magallanes. Por lo cual estimo que, esta selección, me permitiría dar una visión general de las relaciones interétnicas que operan en Punta Arenas.

Así también, estimo que, el plantear un estudio acerca de la puesta en escena de las identidades de género y su cruce con la clase, y etnia, ofrece la oportunidad de saldar un importante vacío teórico respecto las dinámicas identitarias de esta ciudad, así como sobre su cocina. Además, el considerar tanto a hombres y mujeres como parte de la muestra, permitiría evidenciar el carácter relacional del género; situación que a mi parecer, saldaría el sesgo que lleva a muchos investigadores a indagar sobre cocina dialogando sólo con mujeres, a quienes tienden a considerar como las únicas poseedoras de conocimiento culinario.

Metodológicamente, considero que esta investigación, al utilizar técnicas cualitativas, como la entrevista y la observación, permitirá dar cuenta de las estructuras simbólicas que ligan a las identidades culturales con la alimentación; las que, a mi parecer, no pueden ser captadas por medio de métodos cuantitativos. Además, de contar con la ventaja de poder indagar, acerca de la existencia o no, de una correspondencia, entre el discurso y las prácticas alimentarias.

¹ Por indios me refiero a los inmigrantes provenientes de India.

Finalmente, espero que esta tesis sirva a la comunidad de Punta Arenas para reconocerse como diversa y valorarse como tal. Así como que contribuya, a superar la visión estereotipada, que impera entre gastrónomos y cronistas, respecto de la cocina de la región de Magallanes; y el desconocimiento que existe, en estos grupos, acerca de las cocinas chilenas, a las que tienden a unificar en una única, y, a su juicio, pobre, Cocina Chilena (Ivanovic, 2004).

Contextualización espacial e histórica

Punta Arenas, capital de la Provincia de Magallanes

La Provincia de Magallanes comprende la sección meridional de la Patagonia, el costado occidental de la Tierra del Fuego y los archipiélagos adyacentes al sur y al oeste; abarcando unos 132.033,5 kilómetros cuadrados, y su ciudad capital es Punta Arenas (Martinic, 1972).

La cadena de los Andes Patagónicos domina el relieve de la región, dividiéndola en dos vertientes con climas diferenciados. La vertiente occidental andina, se caracteriza por la presencia de una costa desmembrada, en fiordos, canales e islas, en gran parte carentes de vegetación a causa de la glaciación reciente. Su clima es de tundra isotérmico, sus temperaturas oscilan entre los 10 y 2 grados celsius, las precipitaciones son constantes y sobrepasan los 3000 mm anuales. Por su parte, la vertiente oriental andina, comprende un sector de precordillera con cordones montañosos perpendiculares a los Andes y la zona de las estepas o pampas patagónicas y fueguinas, que conforman terrazas. Su clima, es de estepa frío, las temperaturas oscilan entre los cero y los veinte grados celsius, mas, la sensación térmica puede descender bastante a causa de los vientos que azotan la región (Martinic, op cit). El clima más benévolo de las estepas, ha determinado que, en ellas, se concentre la mayor parte de la población de la región y, junto con ella, las actividades agrícolas y ganaderas.

Historia Magallánica

El primero de Noviembre de 1520, la expedición de Hernando de Magallanes, descubre un estrecho al que denominará “Todos los Santos”, pero al que más tarde y en su honor, se conocerá como Estrecho de Magallanes; este hecho constituye el primer contacto de occidentales con las tierras patagónicas. Nueve años más tarde, el capitán Juan Ladrillero, recorre las costas de la región y toma posesión del estrecho y sus tierras aledañas en nombre del gobernador de Chile.

Pasarán siglos y con ellos exploradores, corsarios, colonizaciones fallidas y misioneros por las costas magallánicas, hasta que el día 21 de Septiembre de 1843, la expedición de Juan Williams,

lograr fondear en Punta de Santa Ana, para tomar posesión del estrecho y sus territorios en nombre de la República de Chile. El 30 de Octubre, del mismo año, ya se había erigido, en Santa Ana, el Fuerte Bulnes, denominado así en honor al presidente Manuel Bulnes, quien decidió ocupar el Estrecho para salvaguardarlo de los intereses expansionistas de las potencias europeas. El 18 de Diciembre de 1848 se constituye el caserío de Punta Arenas, al que el gobierno define como zona de relegación penal, situación que se mantiene hasta que el presidente Manuel Montt decide darle el estatus de “Territorio de Colonización”, en 1853. Pero la iniciativa de poblamiento de la zona no se hará efectiva, hasta 1968, año en que se le otorga, a Punta Arenas, las calidades de puerto menor y puerto libre, a lo que se agrega el paso de vapores que unían Valparaíso con Europa, el hallazgo de arenas auríferas en el río del Carbón, la explotación de yacimientos de carbón de piedra, la instalación de un aserradero y el establecimiento de los servicios públicos básicos, como la escuela, dispensario, correo, etc.

En 1870 comienza el arribo de inmigrantes europeos a la ciudad, entre los que se contaban franceses, ingleses, alemanes y suizos. Afluencia que cobra fuerza, al correrse la voz de la presencia de oro en Magallanes; a lo que se suma, la importación de ganado lanar, desde Las Malvinas, y la comprobación de que era factible su cría en la región (1877).

En 1887 arribó a la ciudad la misión del sacerdote italiano José Fagnano, a la que se unirá la misión salesiana, que arriba al año siguiente, en la tarea de evangelizar y educar a la población, especialmente a los grupos indígenas de la región, tehuelches, onas, alacalufes y yámanas, los que, sin embargo, serán diezmados por la acción de los colonizadores.

A finales del siglo XIX se fundan en la región nuevos asentamientos y puertos. “La población de Magallanes crecía a ojos vistas, fundamentalmente por la migración de nacionales provenientes de provincias del centro y sur del país, especialmente de Chiloé, y por la inmigración europea” (Martinic, op cit: 114). Por estos años, comienza el arribo de de inmigrantes eslavos, provenientes en su mayor parte de Croacia y, específicamente, de la región de Dalmacia. “El inmigrante eslavo fue así, inicialmente, obrero indispensable de muchas faenas rudas, minero, pescador y marinero, esquilador y peón múltiple, o bien, albañil, carpintero o empedrador, y más tarde con el producto de su trabajo pudo ser artesano, comerciante, industrial o ganadero” (Martinic, op cit: 116).

Lucas Bonacic- Doric, señala que, la mayor parte de de los inmigrantes que llegaron a Punta Arenas, desde la ex- Yugoslavia, eran “croatas, del litoral isleño y continental de Brac, Hvar, Vis, Korcula, la ciudad de Dubrovnik y sus suburbios, el Montenegro y otras regiones, y en ínfimo número del interior del país” (Bonacic- Doric, 1943: 36), quienes se dedicaban a la pesca y las labores agrícolas, y decidieron abandonar sus pueblos por razones económicas y para sustraerse de las obligaciones militares que les imponía el imperio austro-húngaro.

En la segunda década del siglo XX, debido a la apertura del Canal de Panamá y la creación de una aduana chilena en la ciudad, el comercio comenzó a declinar; el sector ganadero entró en crisis debido a la competencia con los ganaderos neozelandeses y se generaron tensiones sociales por la posesión de la tierra. Ante estos hechos, el gobierno central introduce una serie de medidas, para superar los problemas económicos y sociales, entre las que se destaca, “la exploración de reservas de hidrocarburos en el fondo marino del estrecho. El éxito de las prospecciones permitió que, a partir de 1950, los primeros pozos petrolíferos comenzaran a operar administrados por la Empresa Nacional del Petróleo (ENAP), entregando al país una fuente energética propia que permitió a la región revitalizar su economía” (Memoria Chilena, 2006: 1).

Para el censo del año 2002 la ciudad de Punta Arenas contaba con 119.496 habitantes (INE, 2006a), quienes viven, principalmente en asentamientos urbanos, y que, de acuerdo a cifras del 2006, se desempeñan, mayormente, en la industria manufacturera (16,3%), el comercio (14,7 %), minería (13,2%) y otros servicios (12,4%), reduciéndose la población dedicada a las actividades agropecuarias y de silvicultura al 4,4% (INE, 2006b).

Marco Teórico

La realidad como un acto performativo

La realidad social, y sus categorías, no corresponden a elementos naturales o dados, sino que son producto de un proceso de construcción cultural. De esta manera, “el lenguaje es el medio y el lugar de constitución del sujeto, de ello se sigue que también es el capital simbólico de nuestra cultura. (...), la constitución del sujeto no es una cuestión de “internalización” de códigos dados, sino más bien un proceso de negociación entre estratos, sedimentaciones, registros del habla, estructuras de enunciación” (Braidotti, 2000: 46). Los sujetos y, por cierto, las identidades que estos detentan, son constituidas intertextualmente.

De acuerdo a Butler, la realidad se construiría performativamente, por medio de la siguiente dinámica: “con el lenguaje se instauro la ley del padre, la cual, discursivamente, es fijada, alcanzando así el status de construcción naturalizada. De esta manera, el discurso, por medio de la normatividad, adquiere la capacidad de fundar realidades, lo que impide la existencia de una categoría significable previa a la propia ley y su correspondiente sanción (Butler, 2001). De este modo, “el discurso mismo es un acto corporal con consecuencias lingüísticas específicas. Así, el discurso no pertenece exclusivamente a la representación corpórea ni al lenguaje, y su condición de palabra y obra es necesariamente ambigua” (Butler, op cit: 24).

Bajo este enfoque la relación entre realidad y discurso ya no puede ser considerada como causal. “Los cambios discursivos están en la interacción entre la matriz categorial heredada y los nuevos fenómenos sociales, sin que ello quiera decir que entre ambos existe una conexión causal. Lo que sucede es que esos fenómenos sociales son objetivados por el discurso, porque “lo que desafía a los discursos no es el mundo, sino otro discurso”” (Luna, 2002: 3). El reconocimiento de esta no-causalidad del discurso, permite, a su vez, dar cuenta del carácter dinámico de las categorizaciones sociales, revelando su construcción paródica, por medio de las prácticas y el discurso.

Me he permitido esta reflexión epistemológica, previa a mis conceptualizaciones, debido a que el entender a las realidades sociales como construidas performativamente es central para mi investigación, por cuanto buscaré mostrar como, en Punta Arenas; las identidades de género, así como la clase y etnia, son construidas, por medio de prácticas y discursos. Los cuales son puestos en escena, con atención a una normativa específica, en diferentes instancias culturales, entre ellas, la cocina.

Género

Considero que la conceptualización de género más pertinente para mi investigación es la realizada por Judith Butler. De acuerdo a esta autora, “no debe concebirse el género sólo como la inscripción cultural del significado en un sexo predeterminado (concepto jurídico); también debe designar el aparato mismo de producción mediante el cual se establecen los sexos entre sí. Como resultado, el género no es a la cultura lo que el sexo es a la naturaleza; el género es también el medio discursivo/cultural mediante el cual la “naturaleza sexuada” o “un sexo natural” se produce y establece como “prediscursivo”, previo a la cultura, una superficie políticamente neutra *sobre la cual* actúa la cultura” (Butler, op cit: 40). De manera que, no puede decirse que los sujetos tengan existencia significativa previa al género.

A mi parecer, el gran aporte de este enfoque es, evidenciar que “lo que consideramos una esencia interna del género se fabrica mediante un conjunto sostenido de actos, postulados por medio de la estilización del cuerpo basada en el género. De esta manera se muestra que lo que hemos tomado por un rasgo “interno” de nosotros mismos es algo que anticipamos y producimos mediante ciertos actos corporales, en un extremo, un efecto alucinatorio de gestos naturalizados” (Butler, op cit: 15-16). No existe, por tanto, una relación causal entre sexo, género y deseo.

Así, la supuesta unidad del género es el efecto de una práctica reguladora que procura hacer uniforme la identidad del género mediante la heterosexualidad obligatoria, que excluye la homosexualidad y bisexualidad, así como las formas de subvertir este orden. “La institución de una sexualidad obligatoria y naturalizada requiere y reglamenta al género como una relación

binaria en que el término masculino se diferencia del femenino, y esta diferenciación se logra por medio de las prácticas del deseo heterosexual” (Butler, op cit: 56).

Del mismo modo, la autora reconoce que el género se intersecta con otras identidades culturales, en un entramado de poder. “El género no siempre se establece de manera coherente o consistente en contextos históricos distintos, (...) porque se intersecta con modalidades raciales, de clase, étnicas, sexuales y regionales de identidades discursivamente constituidas. Así resulta imposible desligar el “género” de las intersecciones políticas y culturales en que invariablemente se produce y mantiene” (Butler, op cit: 35).

De esta manera, la cocina, puede ser entendida como una práctica discursiva, por medio de la cual, el género, como sistema de prestigio, es performado. En relación a lo anterior, Jesús Contreras y Mabel Arnaiz destacan, el que los alimentos suelen encontrarse signados por género, es decir, asociados a lo femenino o masculino; y las prácticas culinarias, también, por ejemplo, al establecer que las mujeres han de servir y los hombres ser servidos (Contreras y Arnaiz, 2005).

Considero que, la propuesta de Butler resulta particularmente acertada para mi investigación, por cuanto entiende al género como una realidad construida de manera paródica, por medio de la utilización de recursos performativos; y permite considerar, una multiplicidad de expresiones genéricas, en cuanto muestra que éste no posee una esencia estable, y se intersecta con otras identidades culturales, dando lugar a diferentes vivencias, de esta norma.

De esta manera, concuerdo con Norma Fuller, respecto a que, “ningún símbolo de género puede ser plenamente comprendido sin apreciar el lugar que ocupa en un sistema mayor de símbolos y significados. No se trata entonces de preguntarse qué es ser hombre o qué es ser mujer, sino qué significado tienen tales definiciones dentro de una cultura particular y cómo se relacionan con otros significados que se le asocian” (Fuller, 1993: 24).

Para poder recoger estas definiciones, producto de las vivencias múltiples del género, creo útil, utilizar el concepto de posicionamiento, el cual, “supondrá el estudio del contexto en el que se

dan las relaciones de género de hombres y mujeres, y de la diversidad de posiciones que ellos ocuparán, sobre todo en las sociedades complejas. (...). El supuesto tras la noción de posicionamiento es que es preciso indagar en los desplazamientos que viven los sujetos al interior de las jerarquías” (Montecino, 1996:22); superando, la idea de la existencia de un hombre o mujer universal, evidenciando los cambios y transformaciones potenciales de estas relaciones. De esta manera, en mi investigación en Punta Arenas, creo de importancia considerar los cruces del género con las distintas clases sociales e identidades étnicas, pues esto permitirá mostrar el que no existe una única forma de articulación para la relación existente entre género y cocina.

Clase Social

De acuerdo a Pierre Bourdieu las clases sociales se constituyen como categorías que corresponden, no sólo a la posesión de de un determinado capital y/o cuota de poder, sino también a un habitus de clase, un conjunto de condiciones comunes de la vida cotidiana que dan lugar a un conjunto común de disposiciones interiorizadas, que pautan las conductas particulares. De esta manera, nuestras prácticas sociales se estructuran, de acuerdo a nuestras posiciones sociales y los habitus asociados a ellas, que actúan como esquemas de percepción, evaluación y acción (Bourdieu, 1998).

Los habitus, para Bourdieu, corresponden a la historia hecha cuerpo, lo que resulta especialmente evidente al estudiar la relación existente entre cocina y clase. “El gusto en materia de alimentos depende también de la idea que la clase se hace del cuerpo y de los efectos de la alimentación sobre el mismo; es decir, sobre su fuerza, su salud, su belleza, y de las categorías que emplea para evaluar estos efectos, pudiendo ser escogidos algunos de ellos por una clase e ignorados por otra, y pudiendo las diferentes clases establecer unas jerarquías muy distintas entre los diferentes efectos: así es como allí donde las clases populares más atentas a la fuerza del cuerpo (masculino) que a su forma, tienden a buscar productos a la vez baratos y nutritivos, los miembros de las profesiones liberales preferirán productos sabrosos, buenos para la salud, ligeros y que no hagan engordar. Cultura convertida en natura, esto es, incorporada, clase hecha cuerpo, el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase (...). De ello se deduce que el cuerpo es la más

irrecusable objetivación del gusto de clase, que manifiesta de diversas maneras” (Bourdieu, 1988: 188). De esta manera, “en el mundo moderno, como en el de antaño, la comida continúa siendo un medio muy importante para afirmar el propio status social. El prestigio puede estar asignado a los alimentos mismos o/y a las circunstancias y modos como son servidos” (Contreras y Arnaiz, op cit: 263). La alimentación, es expresión de un sistema de prestigio.

Considero importante destacar que Bourdieu, reconoce en los sujetos la capacidad de agencia, de manera que el detentar un habitus de clase no determina, a cabalidad, nuestras acciones; y estas pautas pueden ser modificarse, producto de la interacción social.

Me he decidido por la conceptualización de clase social de Bourdieu, pues tiene la gran virtud de reconocer que las clases no son categorías dadas, solamente, por el acceso a determinados recursos o cuotas de poder, reconociendo en ellas un proceso de construcción cultural, es decir, la institución de un espacio simbólico de clase. De esta forma, considero que puede interpretarse al habitus, como instancias performativas en las cuales se hace clase y se detenta una clase específica, la que cuenta con un correlato étnico y la que da lugar a una concepción de género específica; noción que coincide, perfectamente, con el enfoque teórico que quiero dar a mi investigación.

Grupo étnico

De acuerdo a Marisol De La Cadena, “La ideología acerca de la etnicidad forma parte del proceso histórico de la misma en los dos niveles en que tienen lugar las relaciones sociales: el de las relaciones personales, en que las personas se relacionan cara a cara cotidianamente, y el proceso político social microrregional, regional y nacional de larga duración. En estos planos, los individuos confrontan su realidad étnica con realidades de género y de clase, transformando y reproduciendo diferenciaciones históricas cambiantes” (De la Cadena, 1992: 27). Por esta razón, los “indicadores materiales” de la etnicidad, pueden transformarse sin que ello afecte, necesariamente, la ideología de la etnicidad regional y nacional.

Las identidades étnicas se construyen en la interacción, de acuerdo con atributos que se reconocen y se fijan conflictivamente. De ahí que, un campesino, en su comunidad, pueda no ser considerado indio, y, al mismo tiempo, ser signado como tal por los comerciantes con los cuales se relaciona, en la ciudad. En este marco, es importante subrayar, el rol de marcador identitario que juega la cocina, en tanto, “el seguimiento de prescripciones alimentarias dispares entre poblaciones que interaccionan entre sí les ha permitido tomar consciencia de su particularidad y, en consecuencia, de su sentido de pertenencia e identidad” (Arnaiz, Mabel, 2002: 17).

Otra de las razones que me llevaron a decidirme por esta conceptualización de etnicidad, es que reconoce que la diferenciación interétnica, localmente, suele incorporar en ella las desigualdades entre hombres y mujeres. Evidenciando así el hecho de que el género es transversal a la etnicidad.

Así mismo, esta autora muestra que el status étnico no es fijo. “El cambio de un *status* étnico a otro se adquiere gradualmente y el poder que esto confiere tiene que ver con el “ropaje” de las dos o más personas que intervienen en una relación” (De La Cadena, op cit: 41). Éste hecho, es de especial relevancia para mi investigación en Punta Arenas, ciudad en la cual, si bien, hoy, no nos encontramos con grupos étnicos, en el sentido más tradicional del término, existen importantes redes y agrupaciones de descendientes de migrantes e inmigrantes, que, a mi parecer, pueden ser entendidos como colectivos de adscripción étnica. Los cuales, aún en el presente, conforman un sistema de status étnico, matizado por la posibilidad de ascenso social y gestos de blanqueo, pero, igualmente, vigente.

Territorio, ciudad y región

Las identidades de género y su correlato culinario, se encuentran posicionadas social y espacialmente, por lo que, para su estudio, es necesario contextualizarlas. En el presente, la globalización, no ha eliminado las particularidades, sin embargo, ha tornado al espacio conflictivo, fluido e inseguro. Actualmente, la localidad ya no puede ser definida, únicamente, con atención a un criterio espacial, por cuanto, “lo que define el lugar son las prácticas

socioespaciales, las relaciones sociales de poder y de exclusión; por eso los espacios se superponen y entrecruzan y sus límites son variados y móviles” (Mc Dowell, 2000: 15).

De acuerdo a Smith, ““la construcción del espacio implica la producción a escala (geográfica), en la medida en que cada espacio es distinto a otro”. Por tanto, la escala es “el criterio de la distinción no tanto entre lugares como entre distintos *tipos* de lugares” (Smith, 1993:99, la cursiva es suya). En consecuencia, “la escala geográfica es lo que define los límites y delimita las identidades, en función de las cuales se ejerce o rechaza el control” (pág. 101) (...). Pero definir los lugares y distinguir las diferencias entre ellos por la escala no implica que éstos estén formados por procesos que operan sólo a una escala espacial. Así, una casa o una vecindad constituyen una localidad delimitada por la escala- esto es, reglas-relaciones de poder que mantienen fuera a los demás- , pero se constituyen por la intersección de un conjunto de factores que coinciden allí, sin que por ello su funcionamiento quede restringido a nivel local.” (Mc Dowell, op cit: 16-17). De hecho, las localidades, surgen de la intersección de los procesos locales y globales, y, los lugares se definirán, ya no por la tradición, sino por las relaciones socioespaciales que se entrecruzan en ellos y les proporcionan su carácter distintivo. Así, más allá de los lugares relacionales, formados por interacciones sociales de individuos y grupos, “asciende y desciende la escala espacial, como conjunto de actuaciones sociales que conectan, de un modo distinto para los distintos habitantes, lo local con lo regional, o lo nacional con lo global (Mc Dowell, op cit: 17). Sin embargo, no se ha de olvidar que la tradición y las costumbres tienden a fijar los lugares en el espacio y el tiempo, restándole fluidez al espacio relacional.

En el caso concreto de mi investigación, al momento de situarla en Punta Arenas, he de reconocer que esta ciudad, así como también la región en que se encuentra, pueden ser consideradas comunidades, definidas por discursos y prácticas que marcan un “nosotros” de apariencia fija.

Cocina

Claude Fischler, en su libro *El (H) Omnívoro*, realiza la conceptualización de cocina que considero más pertinente, para los fines de esta investigación: “Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender la “cocina” en un sentido diferente, más amplio y específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esa cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y su consumo” (Fischler, 1995: 34).

Considero que el valor de esta conceptualización radica en que reconoce que la cocina de una comunidad particular es producto de un proceso de construcción cultural, que la conforma como un discurso respecto de aquello que es adecuado para comer y cuáles son las formas de preparación pertinentes para cada género, clase social, etnia, edad, y ocasión. Reconocimiento que resulta, a mi parecer, básico para emprender un estudio que pretende dar cuenta de la culinaria como una instancia de puesta en escena de identidades de género, como es el caso de esta investigación.

Estudios acerca de las identidades de género en Punta Arenas

Prácticamente no existen estudios que aborden la temática de las identidades de género en la región de Magallanes y, menos aún, respecto de la ciudad de Punta Arenas.

La mayor parte de los textos que se han escrito acerca de la región y la ciudad, dan cuenta de acontecimientos históricos ocurridos en la zona, como una manera de rescatar y relevar la gesta heroica de los pioneros, pero sin dar cuenta de las identidades culturales de los sujetos que interactuaron en dichos hechos. Tal es el caso de: “Pequeña Historia Magallánica” de Armando Braun Menéndez (1969), “Economía y sociedad en Magallanes: 1843- 1877” de Sergio Vergara

(1973) y la extensa obra de Mateo Martinic, entre la que destaco, “Magallanes: Síntesis de tierras y gentes” (1972). Una excepción dentro de este marco épico es el libro “Historia de los yugoeslavos en Magallanes: su vida y su cultura”, obra del año 1943, en que si bien se da cuenta de la vida pública de los croatas en Magallanes, a comienzos del siglo XX, tampoco existe la intención de plantear un análisis cultural, sino de describir una época.

En el año 2001 Kenny Low Andrade realiza el único estudio acerca de identidades de género en Magallanes, del que tengo conocimiento, una tesis de antropología denominada “Las penas son de nosotros las vaquitas son ajenas: construcción de la masculinidad entre ovejeros de la estancia magallánica”. Estudio al que me parece importante reconocer su precisión y capacidad de análisis respecto de las definiciones de la masculinidad de los ovejeros en Magallanes, pero que no pretende dar cuenta de la interacción entre el género y otras identidades culturales como la etnia y la clase, como es el caso de la investigación que me he propuesto.

Tras esta revisión, me parece justo concluir que no se han realizado estudios que den cuenta de la dinámica de interacción existente entre las identidades de género, etnia y clase, en Punta Arenas. Por lo cual un estudio, como el que formulo, permitiría llenar un importante vacío de conocimiento respecto de esta temática, y ayudaría, en la medida que logre mi cometido, a mostrar la riqueza y complejidad cultural de esta ciudad.

Estudios acerca de las cocinas de Punta Arenas

La escasez de textos que den cuenta acerca de la o las cocinas en Punta Arenas y/o la región de Magallanes, determina que, para contextualizar, mi investigación, teórica y metodológicamente, deba remontarme a los estudios que dan cuenta de la Cocina Chilena, en general.

En 1943 Eugenio Pereira Salas publica el libro “Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena”, en el cual realiza una breve descripción de los cambios que ha experimentó la Cocina Chilena, desde la Conquista hasta el siglo XIX. Este texto, no sólo describe los productos utilizados, sino también algunas costumbres culinarias propias de nuestro país, como formas de poner la mesa,

recetas y la interacción de los comensales en los comedores. Su tesis principal es que la Cocina Chilena, se trata de una cocina de tipo criollo, en la que se mezclan: los ingredientes indígenas, los hábitos y costumbres gastronómicas de los españoles, y la influencia extranjera, en especial de Francia (Pereira Salas, 1943).

En 1993, Mercedes Valdivieso, publica “Los secretos del gusto: La cocina”, texto que rescata la labor cultural que han realizado las mujeres chilenas al dedicarse a la cocina. Gran parte del valor de este libro radica en que la autora reconoce la existencia de una cocina en Chile, con anterioridad a la llegada de los españoles, hito que marca el inicio de la elaboración de una cocina mestiza. La mujer mapuche capturada por el invasor era introducida a la cocina y a la cama sin palabras de entendimiento y, junto con ella, toda una memoria que para el cristiano era incomprensible y ajena. Luego, “al espacio donde ardía el fuego que elaboraba sus alimentos y que el conquistador compartía con su sirvienta nativa, entró a establecer una separación y un orden la mujer española que fue llegando. Fogón y sirvienta se alejaron entonces de la casa levantada como morada de los amos. Y el matrimonio santificado por Dios convirtió en pecado las escapadas del hombre hacia sus antiguas apetencias, pero no las detuvo” (Valdivieso, op cit: 23). La guerra de Arauco irrumpió con furia los siglos XVII y XVIII en el reino de Chile, pero aún así las doñas y sus criadas, mapuches, mestizas, negras y mulatas, criaban a los hijos de la casa y los bastardos, realizaban las labores domésticas y cumplían con fiestas y rituales.

Tras la Independencia, el siglo XIX se refina culinariamente hasta el amaneramiento, y la comida francesa impone al paladar sus salsas y sus elaboraciones exquisitas; surgen, entonces, los manuales de etiqueta. Durante el siglo XIX comienzan a aparecer libros de cocina en las librerías, generalmente, firmados por hombres o presentados como compendios de recetas prácticas para la familia. Recién en el siglo XX, aparecerán recetarios firmados por mujeres (Valdivieso, op cit).

En las últimas décadas, se han publicado múltiples recetarios de cocina chilena, entre los que se destacan: “El Gran Libro de la Cocina Chilena”, publicado en España en 1997, “La Gran Cocina Chilena”, de Mónica Alfaro (1995), y “Sabores de Chile”, recetario publicado en el 2003 por ACHIGA.

En cuanto a las cocinas étnicas y regionales de Chile, se destacan un par de investigaciones, que abordan la cocina mapuche, como sistema culinario: En 1981 Rodrigo Valenzuela, realizó, la siguiente tesis para obtener el título de Antropólogo Social “El Sistema Culinario Mapuche: Una aproximación Estructural”. En ella, relaciona la cocina con el lenguaje e intenta establecer cómo el dominio tecnológico configurado por la cocina revela ciertas significaciones culturales. Luego, en 1994 la tesis de Luis Campos denominada, “Lo Culinario en los Huapiches: Un Estudio sobre la Alimentación y Gustos”, aborda los diferentes aspectos de la realidad culinaria y alimenticia de los Huapiches (Mapuches), centrándose en los procesos de producción, preparación y consumo de los alimentos.

En 1994 se publica un interesante análisis acerca del consumo de carne en Chile central, durante el siglo XIX. En éste, Benjamin S. Orlove muestra que el consumo de carne tenía un correlato con la posición que la persona ocupaba en la estructura social, así como con la magnitud del evento social, en tanto la carne constituiría un alimento asociado a grandes festividades (Orlove, 1994).

En el 2004 Sonia Montecino publica “Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa”, en el cual muestra la relación existente entre preparaciones culinarias e identidades culturales, dando cuenta del contexto cultural en que son elaborados algunos platos emblemáticos del norte, centro y sur de nuestro país. Sin embargo, esta obra no alcanza a abordar la región de Magallanes.

También en el 2004, redactó mi tesis “Nueva Cocina Chilena, culinaria e identidad”, en la que analizo la propuesta identitaria existente tras la tendencia gastronómica denominada Nueva Cocina Chilena; temática que también es abordada por Sonia Montecino en un artículo del mismo año (Montecino, 2004b). Isabel Aguilera, finaliza su tesis “Cocinando Identidades: género, clase y etnia en los sistemas alimentarios de Pitrufquén”; trabajo que se asemeja bastante al que pretendo realizar en Punta Arenas, pero del cual me diferencio al plantear como necesario incorporar varones a la muestra, de manera de evidenciar el carácter relacional del género y sus discursos; y Roberto Rebeco, redacta su tesis de antropología “El banquete festivo: Estudio de

cuatro fiestas en la octava región”, en el cual reflexiona acerca de las comidas festivas en el Chile moderno.

Entre los años 2004 y 2005, Sonia Montecino publica una serie de pequeños artículos en la revista *Rocinante*, acerca de “La cultura en la cocina”, de nuestro país, en los que analiza: la estigmatización de la que es objeto el cochayuyo, alga que en Chile aparece asociada a la pobreza y el mundo indígena, en tanto opera como alimento vicario de la carne, en guisos y cazuelas (Montecino, 2004^a), el como los chilenos configuramos nuestro mundo a partir de metáforas culinarias (Montecino, 2004c), y la forma en que el Estado chileno, por medio del ramo de economía doméstica, socializaba a las mujeres como administradoras del hogar (Montecino, 2005).

En el año 2006 Sonia Montecino finaliza el estudio de cocinas regionales chilenas más afín a los objetivos de esta investigación. En “Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación”, reflexiona acerca de las identidades de género, clase y etnia de osorninos y osorninas; mostrando que ante la pregunta “¿Qué se come cuando se come en Osorno? Puede responderse, en definitiva, que lo que se yanta son los símbolos de clase, de género y étnicos sometidos a una lengua que los ordena y los clasifica en tensión con el sistema de estatus que los produce y que caracteriza los nexos interculturales de la historia de Osorno” (Montecino, 2006: 178).

Respecto a la cocina en Magallanes, las publicaciones se limitan a crónicas periodísticas respecto de la *Cocina Patagónica*, como “Gastronomía Magallánica: Sabores del Fin del Mundo”, artículo publicado por Marcela Milicevic en el 2004; y a la *Revista Cocina Patagónica*, publicación bimestral de la Asociación Gastronómica de Magallanes, en la que se suelen publicar recetas acompañadas de breves descripciones acerca de costumbres que se ligan a ellas; y a un par de libros, “*Cocina Patagónica y Fueguina*” (Vairo, 2005), el cual describe la región y sus productos alimenticios, conjugando recetas y narraciones; pero, no pretende ser más que un recetario; y “*La Cocina Inmigrante*” (Cruz Noceti, 2005), libro que constituye el trabajo más acabado respecto de

la cocina en la ciudad de Punta Arenas, el cual rescata relatos de inmigrantes y sus recetas, pero no realiza un análisis de los mismos.

De esta manera, considero que el realizar un estudio que dé cuenta de los nexos entre las identidades de género y las prácticas culinarias en Punta Arenas, no sólo contribuiría a saldar una falta de conocimiento respecto de la cocina local, pues, al abordarla como un lenguaje, podría realizar un aporte teórico de importancia.

Supuestos

Considero que es posible mostrar que, las identidades de género de los habitantes de Punta Arenas y sus prácticas culinarias se vinculan de manera performativa. De manera que, las identidades de género, y sus posiciones particulares, producto de la intersección del género con la clase y etnia, son producidas, por medio de prácticas y discursos; los cuales son puestos en escena, en diferentes instancias culturales, entre las que se cuenta, la cocina.

Asimismo, considero que el estudio de la relación existente entre las identidades de género y las cocinas en, Punta Arenas, permitirá evidenciar la presencia de una multiplicidad de identidades y matices culturales, hasta ahora desconocidos, así como relevar preparaciones y prácticas igualmente ignoradas; lo que contribuiría a resaltar la riqueza cultural y culinaria de esta ciudad.

Marco Metodológico

Metodología

El conceptualizar a las identidades de género y las posiciones de clase y etnia como realidades performativas, nos sitúa, imperiosamente, en el campo del discurso. De esta manera, dado el carácter simbólico de las realidades sobre las que indagaré, se vuelve necesaria, la utilización de metodologías cualitativas; por cuanto éstas, tienen una mayor capacidad para captar los significados culturales y sus matices, y permiten formas de análisis que reconocen el carácter contextual del conocimiento (Martinic, 1992; Ortí, 1993a; Alonso, 1994).

Técnicas de investigación

Con el fin de indagar en los discursos, por medio de los cuales, los habitantes de Punta Arenas constituyen sus identidades de género y se vinculan de una forma particular con los alimentos y cocinas, les pediré que dialoguen conmigo, por medio de la entrevista semi-dirigida y en profundidad.

En relación a esta técnica, resulta importante recalcar, el que la información obtenida a través de ella no corresponde exactamente a los hechos de la realidad “objetiva”, en tanto es posible la interpretación de los datos por parte del informante, a lo que se suma, la relectura que realiza el investigador (Alonso,1999). Se trata, de esta forma, de un proceso intersubjetivo en el cual entrevistador y entrevistado, ambos en calidad de sujetos, conforman una visión particular, una versión del hecho en cuestión. Una verdad que resulta válida al considerarse su contexto (Ortí, 1993b). Por todas estas razones, estimo que, la entrevista será de gran utilidad para rescatar el discurso identitario de los puntarenenses y la complejidad de los significados que subyacen a su relato, respecto de sus prácticas culinarias.

Además, solicitaré a mis entrevistados, que me permitan participar de la interacción familiar en la mesa, de manera de poder caracterizar su cocina y cuisine por medio de la observación, captando matices del proceso culinario que, pudieran ser omitidos en la

conversación. En estas instancias, procuraré lograr el rol de observador como participante, por cuanto explicaré a mis entrevistados los objetivos de mi investigación, al mismo tiempo que, buscaré generar una relación de confianza con ellos (Valles, 1997). Estimo que, la observación culinaria me permitirá captar discursos no hablados, matices de la relación con el alimento que no se verbalizan y pautas culinarias que resulta más enriquecedor y económico observar que escuchar narrar.

Plan de Análisis

Como modelo para ordenar la información resultante de esta investigación utilizaré la propuesta teórico-metodológica realizada por Goody. De acuerdo a este autor el “análisis de la cocina se desarrolla no tanto en términos de las estructuras dicotómicas de los gustemas, lexemas o aun tecnemas, sino en términos de las estructuras del hogar y la clase, de por sí más diversificadas. El alimento y el sexo deben relacionarse con el proceso humano central de la producción y la reproducción. Dado que la primera está vinculada al modo de producir bienes materiales, el análisis de la cocina tiene que relacionarse con la distribución del poder y la autoridad en la esfera económica, esto es, con el sistema de clase o estratificación y sus ramificaciones políticas. (...) El estudio de los procesos de obtención y transformación del alimento cubre cuatro áreas principales, la del crecimiento, asignación, cocción y comida, que representan las fases de producción, distribución, preparación y consumo” (Goody, 1995: 55).

Proceso	Fase	Locus
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/ Almacenamiento	Distribución	Granero/ mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida ²	Consumo	Mesa

² En esta investigación utilizaré el término cuisine para referirme a la fase de consumo, pues me parece más preciso.

A estas fases se ha de agregar una quinta, muchas veces olvidada:

Limpieza	Eliminación	Fregadero
----------	-------------	-----------

Goody plantea que las estructuras culinarias cuentan con un correlato en la estratificación social. En Chile, y Latinoamérica en general, clases y etnia operan conjuntamente, estableciendo un sistema de status étnico (De la Cadena, op cit), el cual marcará los modos de abastecimiento, preparación y consumo del alimento. Además, las distintas posiciones sociales performarán el género con matices propios. De esta manera, estimo que, es posible plantear que la cocina en Punta Arenas, y sus distintas fases, contarán con un correlato, performativo, en la estructura social, étnica y de género de la ciudad.

Muestreo para entrevistas semi-dirigidas y observación

	Croata	Chilote	Chileno del Chile Central	M	H	Joven 18-35	Edad media 36-54	Mayor 55 y más	Clase Alta	Clase Media	Clase Baja	Ocupación
1	X	X		X		X				X		Dueña de casa
2	X				X		X		X			Profesor de música, Fabricante jamones, adm. de tienda
3	X				X		X		X			Fiscal
4	X			X			X		X			Dueña de café
5		X			X		X				X	Cocinero estancia
6												Dueño de

	X				X	X			X			restorán, chef
7	X				X	X				X		Mecánico
8		X			X		X				X	Chofer Ministerio Salud
9	X		X		X	X			X			Estudiante
10	X			X				X		X		Dueña de casa / presidenta Club Croata
11		X		X			X			X		Contadora
12		X		X			X				X	Empleada doméstica
13		X		X		X					X	Secretaria
14		X		X				X			X	Cocinera
15	X				X			X		X		Fabricante de Jamones
16		X		X				X			X	Dueña de Casa
17	X			X				X		X		Dueña de casa/ dueña de local de lotería

Nota: Este muestreo corresponde a los entrevistados y no consigna a otras personas, que por tratarse de amigos o familiares estuvieron presentes al momento de conversar y/o en las instancias de observación, poniendo en escena prácticas y discursos que sí fueron considerados en el análisis de esta investigación.

RESULTADOS

Sobre la estructura social de Punta Arenas

La estratificación social en Punta Arenas, al igual que en el resto de nuestro país, se encuentra fuertemente ligada al componente étnico. En esta ciudad, aquellas personas que se encuentran ligadas simbólicamente y/ o genéticamente a nuestros grupos indígenas, se posicionan en los niveles más bajos de la estructura social, mientras que los descendientes de inmigrantes “blancos” conforman las clases medias y altas. Situación que me permite postular que, en Punta Arenas, opera un sistema de status étnico, en tanto existe una correspondencia entre el nivel socioeconómico y la adscripción étnica.

Los chilotes comenzaron su arribo a la ciudad de Punta Arenas en el siglo XIX, destacándose como trabajadores, en las estancias de la zona, y marinos. Hasta el presente, Magallanes atrae a migrantes, especialmente de los sectores rurales del archipiélago, quienes arriban en pos de mejores expectativas laborales. Del mismo modo y coincidiendo en las fechas, la ciudad comenzó a recibir chilenos del norte³ e inmigrantes europeos, principalmente croatas, pero también italianos, ingleses, europeos del norte, españoles, etc., igualmente pobres. Entonces, ¿Por qué, mientras los europeos han ascendido socialmente, los chilotes continúan ocupando los niveles más bajos de la estructura social Punta Arenas?

Intentando una explicación, se podría señalar que, los inmigrantes europeos, gozaban de una mejor educación y un mayor número de herramientas técnicas, mas, muchos de ellos contaban de una educación formal bastante precaria. Luego, se podría argumentar el que sus culturas de origen valoraban especialmente el trabajo y que ellos mismos venían determinados a mejorar su suerte y no sólo lograr la subsistencia, lo que, a mi parecer, sin duda influyó en su buen desempeño. Sin intentar dar una respuesta acabada a la interrogante planteada, creo importante añadir un factor, muchas veces omitido, en estas reflexiones: el componente étnico. Creo, muy probable el que, la piel blanca de estos inmigrantes y sus rasgos, físicos y/o culturales, similares a los de elites locales, les

³ Los puntarenenses, dada su ubicación en el extremo austral, consideran como perteneciente al norte de país, toda localidad ubicada entre Puerto Montt y Arica.

facilitaran relacionarse, con ellas, de un modo más cercano, tanto, en el campo de los negocios, como en el de las alianzas matrimoniales.

Los chilotes, nortinos y extranjeros migraban a Punta Arenas con el apoyo de una red de contactos, familiares y amigos que ya habían arribado, quienes les ayudaban a insertarse en la ciudad. Las colonias contaban con fuertes lazos internos, que se reproducían por medio del parentesco, el comercio y, al menos en el caso de las más numerosas, en la convivencia cotidiana en un mismo vecindario, como es el caso del barrio croata. Todo esto hacía de ellas unidades bastante cerradas, distanciadas, física y simbólicamente, del mundo chilote y chileno mestizo.

Una anécdota familiar me ha ayudado a comprender la dinámica de las colonias en Punta Arenas, es el que mi abuela materna, una mujer nacida en Copiapó, de apellidos Vallejo Richards, tez blanca y pelo oscuro, fue menospreciada, por no ser de origen europeo y/o nórdico, por algunos miembros de la familia danesa de su marido, quienes la llamaban, despectivamente, “chilota”.

En el presente, en Punta Arenas, las labores peor pagadas y menos valoradas suelen ser ocupadas por personas de origen chilote. Son ellos los cocineros, las empleadas domésticas, los peones de estancia, los barrenderos, las cajeras de supermercado, los obreros, etc. Sin embargo, es posible encontrarse con algunos chilotes de clase media, quienes han accedido a esta posición gracias a su arduo trabajo y a la posibilidad de movilidad social que les ofrece la educación técnica y superior.

De acuerdo, a mis observaciones de Punta Arenas, los chilenos provenientes del centro del país, los europeos, los palestinos e indios, ocupan los niveles socioeconómicos medios y altos.

Por cierto, entre las colonias europeas también existía un ordenamiento por status, que hoy se ha vuelto algo más difuso. Durante el auge ganadero, los ingleses ocupaban los cargos más altos de la administración de las grandes estancias laneras, al mismo tiempo que, los

croatas pertenecían a una categoría inferior por trabajar, principalmente, como peones y ovejeros. De acuerdo a, los relatos de mi familia, los europeos del norte preferían tratar con gente de sus colonias que con los “bracianis”⁴. Mientras, los palestinos, mal llamados árabes, gozaban de un buen pasar por dedicarse al comercio y la compra- venta de propiedades.

Una colonia con la cual, el resto de los puntarenenses, se relaciona escasamente es, la india. Éste colectivo posee, hoy en día, varios locales de electrodomésticos y productos diversos en la Zona Franca⁵, al mismo tiempo que mantiene, fuertemente, sus tradiciones culturales: han construido un templo para la práctica de su religión, disfrutan viendo la programación de un canal de televisión por cable indio, y conservan su idioma, así como pautas alimenticias, radicalmente distintas a las del resto de la población.

Las colonias, croata, española e italiana, han dado lugar a agrupaciones o clubes particularmente activos, los que realizan actividades con el fin de mantener el idioma, la cocina, las danzas y tradiciones de sus países de origen. Además, los croatas cuentan con un programa de radio, una revista de la agrupación y un canal croata en el cable, cuya programación se limita a algunas horas diarias.

Por su parte los chilotes cuentan con el “Centro Hijos de Chiloé”, espacio que funciona como un restaurante, en el cual se preparan, a diario, platos chilotes, se celebra la fiesta de San Juan y se realizan bailes. Además, durante el mes de febrero, en la ciudad, se celebra una fiesta costumbrista chilota.

Los miembros de las clases acomodadas de Punta Arenas se encuentran al tanto de las modas y usos sociales de las elites de nuestro país, viajan con frecuencia a Santiago y al extranjero, y muchas veces sus hijos migran a estudiar o trabajar a nuestra capital. De esta

⁴ Inmigrantes croatas provenientes de la isla de Brac, de la cual proviene la mayoría de los croatas de Punta Arenas.

⁵ La Zona Franca de Punta Arenas o “*Parazon*”, comprende varios módulos con tiendas de electrodomésticos, juguetes, comida, decoración, perfumes y ropa. A lo que se suma una cafetería, algunos minimarket de alimentos importados, ventas de vehículos, un gran supermercado y un par de tiendas de productos de ferretería y vanitorios. Las compras que se realizan en este lugar están exentas de impuestos.

manera, sus pautas culturales se asemejan bastante a las de los santiaguinos de clase alta. Mientras los chilotes y sus descendientes, limitan sus viajes a visitas a parientes en Chiloé, lo que en algunos casos, significa un esfuerzo monetario considerable.

De esta manera, aunque, los puntarenenses actuales no pueden ser considerados croatas, italianos o chilotes puros, en tanto estos distintos grupos han sufrido importantes procesos de mestizaje, el sentimiento de pertenencia étnica, y en gran medida de clase, no se ha borrado.

Los patrones culturales, antes mencionados, validan el postulado de Marisol De la Cadena que entiende a los grupos étnicos como conformando de un sistema de status étnico. Hecho que me lleva a tratar, en esta investigación, a las nociones de clase y etnia en conjunto, en tanto, existe un correlato cultural entre ambas.

Producción y distribución

Abastecimiento

El abastecimiento corresponde a la primera etapa del trabajo culinario. Por más que se trate de una actividad relativamente simple y rutinaria, no carece de importancia, puesal abastecernos materializamos nuestro “imaginario de la incorporación” (Fischler, op cit), es decir, signamos como comestibles sólo a algunos productos, dentro de la enorme gama que nos ofrecen la tierra, el mar, las fuentes de agua dulce y la industria.

En los últimos y primeros días, de cada mes, los supermercados en Punta Arenas están verdaderamente repletos de personas pertenecientes a las clases sociales baja y media; cuyos carros suelen cargarse, a medida que, la familia, da cuenta de su presupuesto mensual para alimentos.

“*C*⁶: ¿Quién hace las compras?

⁶ En las transcripciones en que se da cuenta de un diálogo entre la entrevistadora y el o la entrevistado(a), se usan las siguientes letras para identificarlos: C, entrevistadora (Catalina), E, entrevistado(a).

E: Mi mamá y yo. De repente va mi mamá con mi papá al supermercado, pero generalmente lo hacemos las dos. Los fines de semana cuando estoy libre vamos. En las fechas de pago, las cosas para el mes, y cuando nos va faltando algo yo lo paso a comprar al supermercado o al negocio de barrio” (Mujer origen chilote/ joven/ clase baja).

Para estos estratos el acto de ir al supermercado es colectivo, *“Todos vamos a comprar las cosas para la casa”* (Hombre de origen chilote/ mediana edad/ clase baja); tanto así que, en numerosos casos, esta actividad se transforma en un panorama para el fin de semana. Mas, la compra diaria o semanal de lo que *“falta”* se realiza en solitario, instancia en la que cobran relevancia los negocios de barrio y la tarea se vuelve, generalmente, femenina:

“C: Si falta algo en la semana ¿Quién lo compra?

E: El que tenga plata las va a comprar, hay un negocio acá al frente” (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

Mientras, en la clase alta, la compra semanal está en manos de la dueña de casa, lo que no descarta que su pareja o hijos mayores puedan ayudar *“pasando al supermercado”* cuando algo falta.

Resulta destacable que, en todos los niveles sociales, la selección de frutas y verduras, salvo honrosas excepciones, está en manos de las mujeres; y el que se recurre a *“datos”* para abastecerse de productos relativamente caros. De este modo, una mujer clase baja puede convertirse en la abastecedora de carne de cerdo ahumada para su barrio, aportando al presupuesto familiar; y tarde o temprano, todos, recurren al dato del vendedor de centollas.

“Para el tema de la centolla siempre hay un viejito. A mi suegra le llevan centolla a su trabajo en el hospital, es una cajita de helado en que arriba vienen las patitas y abajo es carne” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase alta).

Con cierta frecuencia, los puntarenenses de origen chilote cultivan vegetales, y algunos frutales, en huertos ubicados en los patios traseros de sus casas. Los jóvenes consideran a esta práctica como un efecto secundario del calentamiento global, en tanto éste último permitiría, por primera vez, el cultivo de vegetales y frutales, mas, para los mayores, ésta no se trataría de una nueva costumbre, en tanto ellos, durante su juventud, solían contar con huertas, ubicadas junto a sus casas, tanto en Chiloé como en la ciudad de Punta Arenas.

“La gente acá no está habituada a la verdura por el mismo hecho de que aquí era una zona ganadera, no sé qué más comían, papas serían, porque papas siempre han llegado, porque antes no se cultivaban, no se daba por el clima. Lo que pasa es que el clima ha cambiado mucho, antes en Abril era una de nevazones, Dios mío, ahora tenemos que rogarle al tatita Dios que mande una nevazón para acordarnos” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja)

El contar con una huerta, permite a las familias de origen chilote cuidar del presupuesto familiar, mantener vivo su gusto por las actividades campesinas y, en algunos casos, generar, con la venta de sus productos, un nuevo ingreso. Un ejemplo de esto último es el caso de una mujer mayor que, con sus ahorros, logró comprar una parcelita a las afueras de la ciudad donde cultiva papas *“de las chilotas, ricas”* y otros vegetales, vendiendo lo que su familia no consume.

“De la huerta saco papas, lechugas, zanahorias, nabitos, perejil, cilantro, espinaca, cebollín, repollo, coliflor, es chiquitito el espacio, pero le meto de todo, hasta betarragas, arvejas” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

A los productos de la huerta, en algunos casos, se les complementa con frutales:

“Aquí en la casa yo igual suelo hacer mermelada, porque esos arbolitos que se ven allá son ciruelos y se granan bien, estoy sacando ciruelas como en Abril, Mayo” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

Resulta relevante el que el cuidado de las huertas y gallinas es, generalmente, una tarea femenina. Patrón que perpetúa la tradicional división rural, de los roles de género.

A medida que se asciende socialmente, los plantíos se vuelven menos frecuentes, mas, se mantienen el cultivo de algunos frutos, como frambuesas y grosellas en los patios traseros:

“E⁷: En verano, típico en las casa antiguas con un patio muy grande se daban frambuesas, grosellas, parrillas y con eso hacen jaleas, compotas.

C: ¿Eso hasta el día de hoy?

E: Si, de hecho yo hago. Con las parras se hace una jalea pero maravillosa. Es como jalea, se deja en un paño toda la noche porque tiene mucha pepa, primero queda muy líquida, pero la dejas en un paño de cocina para que gotee toda la noche y queda como una jalea” (Hombre origen croata/ joven / clase alta).

Entre los miembros de los estratos altos, ya sea porque están emparentados con algún dueño de estancia o son ellos mismos son sus propietarios, es común el recibir, en la ciudad, verduras y frutos de sus “*quintas*”⁸, como ruibarbo, lechugas, papas, repollos, frambuesas, etc.; y carne de ovino, especialmente de corderos durante la primavera y el verano.

Por su parte, los chilotes, reciben de sus familiares, que aún viven en Chiloé, encomiendas que contienen diversos productos:

“C: ¿Qué cosas te mandan de Chiloé?

E: Mi mamá suele mandarme queso, cochayuyo verdeado⁹, luche y mermeladas de murta, mora y rosa mosqueta” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

⁸ Quintas: huertas rurales.

⁹ Para preparar cochayuyo verdeado tras recoger el alga se pasa por el fuego para que suelte una delgada capa externa. El cochayuyo que venden en la ciudad se llama blanqueado.

De acuerdo a lo observado, son las clases bajas y medias quienes acuden con mayor frecuencia a los almacenes y negocios de barrio (pescaderías, verdulerías, carnicerías y panaderías) para comprar lo que falta en la semana mientras los grupos más acomodados prefieren el supermercado. Sin embargo, entre las seis y las siete de la tarde los supermercados del centro de la ciudad se encuentran repletos de oficinistas y empleados que pasan a comprar jamón, pan, bebidas y pasteles para la once que tomarán al llegar a casa.

Las formas de abastecimiento, y a la dinámica culinaria en general, de los cocineros y trabajadores de estancia, difiere, en cierto grado, de las prácticas del resto de los puntarenenses. Mas, me he decidido a incorporarlos a esta investigación, debido a que, pese a vivir en predios rurales, mantienen fuertes lazos con la ciudad, espacio al que se dirigen en sus días libres y, en el cual, muchas veces, viven sus familiares y amigos.

El cocinero de estancia, es el encargado de la alimentación de aquellos trabajadores que no son “*puesteros*”, es decir, aquellos que viven en una gran casa común y no en “*puestos*” o rústicas cabañas en las que habitan los encargados de cuidar los sectores más alejados del casco de la estancia. El cocinero o cocinera, aunque me parece que esta segunda opción es menos común¹⁰, ha de disponer de los víveres de la despensa y encargarse al patrón periódicamente lo que falta (principalmente alimentos no perecibles), hecho que en el caso observado ocurría, mensualmente. Así como, cocinar cuatro comidas diarias, lavar los utensilios de cocina y platos, y hacerse cargo del aseo de la cocina y comedor.

La estancia magallánica provee de carne y verduras a sus trabajadores, recurriendo, con este fin, a sus ovinos y/o vacunos, y a su “*quinta*” o huerta. En relación a lo anterior, es importante destacar que, el cocinero, no es, necesariamente, quien carnea a los animales para consumo interno y que, el responsable de la huerta, es un trabajador que, entre sus labores, cuenta la de ser “*quintero*”. Así también, ocasionalmente, el cocinero puede

¹⁰ Numerosos estancieros, entre ellos mi abuelo, me han confiado el que prefieren contar sólo con cocineros varones, a diferencia del optar por la pareja de un trabajador y su señora, quien oficiaría como cocinera, para evitarse problemas de celos entre sus trabajadores, debido a la escasa presencia de mujeres.

apoyar a los demás trabajadores en labores ganaderas, como, por ejemplo, en la “marca”¹¹ del ganado ovino.

De acuerdo a lo observado, los pedidos de víveres, por parte del cocinero de estancia a su patrón, no están exentos de tensiones. Mi abuelo, como patrón, solía discutir por pedidos como mayonesa, pues aquella preparación no formaba parte de los pedidos de la “Estancia Cóndor” o “Laguna Blanca”, a las cuales les llevaba la contabilidad en su juventud; o porque le parecía que el consumo de ciertos productos, como los huesillos, era excesivo. Por su parte, el cocinero, reclamaba que le mandaban “*poquitos tarros de arvejas*” o que necesitaba esencia de vainilla para preparar arroz con leche, ingrediente que al patrón le parecía de una sofisticación innecesaria. Así también, cuando se visita la estancia es costumbre llevarle, a los trabajadores, algo de verduras, un saco de naranjas, lechugas, manzanas, una sandía, etc.

En Punta Arenas, no existen ferias al aire libre, y la fruta y verdura resultan, al menos para las clases menos privilegiadas, bastante caras. La oferta de productos vegetales, aparece, ante mis ojos de santiaguina, generalmente, como pobre. Estimo que, los tomates y frutas suelen estar machucados, las verduras, salvo las lechugas regionales, algo tristes; y que la variedad es, claramente, limitada. Sin embargo, he podido constatar que, la llegada del supermercado Líder, hace un par de años, ha traído consigo nuevas verduras, de mejor calidad y a precios, de oferta, relativamente bajos.

“Antes igual llegaba verdura. Lo que pasa es el Líder trae cosas más exquisitas, por ejemplo hinojo, antes, nadie traía” (Mujer de origen nortino/ mediana edad/ clase alta)

Serán los estratos bajos y medios quienes sacarán mayor provecho de las ofertas que ofrece Líder:

“C: ¿El Líder es más barato?”

¹¹ La “marca”, es la instancia en que el ganado ovino es reunido, clasificado y marcado con una etiqueta en su oreja.

F: Cuando tiene oferta, en la noche, después de las nueve” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase baja).

Un elemento que, a mi parecer, ha favorecido el sentimiento regionalista de los magallánicos es el que durante décadas, debido a las dificultades para acceder a Magallanes, por tierra, se abastecieron, principalmente, de productos extranjeros. Desde los tiempos del puerto libre, han llegado a Punta Arenas, principalmente por vía marítima, gran cantidad de productos ingleses, alemanes, indios, etc.:

“Venían pocas cosas desde Santiago, los chocolates eran Toblerone, Cadbury o Suchard. Era como típico, acá no comías chocolate Calaf y esas cosas. El té por ejemplo, nadie tomaba Té Supremo, ni nada por el estilo” (Mujer de origen nortino/ mediana edad/ clase alta).

Especial mención, como fuente de abastecimiento de alimentos “*más sofisticados*”, recibe, entre los estratos medios y altos, Río Gallegos, localidad argentina ubicada a un par de horas, por tierra, de Punta Arenas:

“Mandé a hacer la torta para el matrimonio de mi hija a Río Gallegos” (Mujer de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

En el presente, la Zona Franca, y en menor grado los supermercados situados fuera de ella, ofrecen productos argentinos, ingleses, norteamericanos, etc. Por lo general se trata de alimentos que cuentan con un equivalente chileno disponible y que no, necesariamente, implican un mayor costo o grado de sofisticación. De esta manera, es posible abastecerse de mantequilla irlandesa, base para pan uruguayo o verduras congeladas tailandesas para preparar guisos. Estos comestibles son consumidos por todos los niveles sociales y diferencian, al menos en lo que abastecimiento se refiere, a la región de Magallanes del resto del país.

Los ingredientes

Clase baja

Los vegetales más consumidos por los niveles sociales menos acomodados son, sin lugar a dudas, las papas, seguidas por la cebolla, base de todo sofrito, la ensalada rusa congelada (zanahorias, papas y arvejas congeladas), la zanahoria y el zapallo, indispensable en la cazuela. Este grupo, también utiliza como ingredientes, aunque en menor medida, a la acelga, las arvejas, congeladas o en tarro, y disminuyendo aún más la frecuencia de su consumo, betarragas, coliflor, habas, nabos, repollo, pepino, porotos verdes, choclo congelado o en conserva, espárragos, cebollín, ruibarbo¹², y pepinillos. Especial mención reciben el cilantro y el perejil, los que se sirven picados sobre distintas preparaciones, asimilándose a un condimento, y la ensalada de lechuga, idealmente regional, con tomate¹³, la más frecuente preparación de verduras frescas sobre las mesas de los puntarenenses de clase baja.

Dados los fuertes lazos identitarios que acercan a esta clase a la cultura chilota, el consumo de luche y cochayuyo verdeado o blanqueado es habitual.

La fruta más ingerida, por éste grupo, es la manzana, seguida de cerca por las peras y plátanos. Además, se mencionan los duraznos, el kiwi, la uva, la sandía, la ciruela, el limón, frambuesas y grosellas, consumidas estacionalmente, y la palta, alimento relativamente festivo. Se destaca el alto consumo de frutas en conserva, principalmente piñas, duraznos y algo de frutillas, en distintas fiestas y reuniones sociales. Así mismo, en el 18 de Septiembre se consume mote con huesillos y el que, ocasionalmente, algunas familias, comen orejones de manzana.

¹² El ruibarbo corresponde a una planta de grandes hojas y tallo, similar a la nalca o pangué, de la que se consumen sólo sus ácidos y rojos tallos, principalmente en preparaciones dulces, como mermeladas.

¹³ Si bien el tomate corresponde a un fruto su uso en preparaciones saladas hace que sea signado por los puntarenenses como verdura.

Si bien, a nivel de discurso las legumbres se consumen una vez por semana, éstas integran los menús familiares con bastante menor frecuencia. Entre ellas se nombran, arvejas, las más utilizadas (especialmente en conserva), porotos y lentejas.

Los cereales son ingeridos principalmente en forma de pan blanco (de trigo), fideos y arroz. Además de galletas de agua y dulces, y, en menor grado, aunque todavía usualmente, como queques, pasteles de crema pastelera, empanadas de manzana, harina tostada, maicena, sémola, chuño, pre-pizzas, cereales para el desayuno, y como componentes de milcaos y chapaleles¹⁴.

El vacuno es la carne más consumida por este segmento, seguida por el pollo y el cerdo, que es preparado, principalmente, ahumado y como chicharrones. Especial mención merecen los fiambres y embutidos, como salchichas de cerdo y, en menor medida, pavo; mortadela, jamón de baja calidad, chorizos y tocino ahumado, los que son ingeridos con mayor frecuencia que en estratos más acomodados. El cordero (o borrego), debido a su alto precio actual está reservado para las fiestas de fin de año, por lo que se le añora: *“el cordero como deseo no más”* (mujer origen chilote/ mayor/ clase baja). Los huevos de gallina son consumidos usualmente en diversas preparaciones.

Según las entrevistas realizadas, el consumo de mariscos, cholgas frescas y secas, choros y almejas es habitual, mas, el de locos y centolla es exclusivamente festivo. Los pescados son comprados muy esporádicamente, siendo mencionados los pejerreyes, róbalo, congrio y salmón.

Los lácteos constituyen un alimento frecuente, principalmente como leche, aunque también como crema, yogurt; y en menor medida como, mantequilla y crema chantilly, muchas veces instantánea, en tortas festivas.

En el espacio rural se producen numerosas variaciones en las fuentes de proteína con respecto a la ciudad, desaparecen los fiambres, embutidos y mariscos frescos, que son

¹⁴ Los milcaos y chapaleles son preparados con bastante harina de trigo, además de papas y otros ingredientes.

reemplazados por la cholga seca. Reina el capón y la oveja por sobre el vacuno, y aumenta el consumo de interiores como criadillas, riñones y corazones. La ingesta de pescado se limita a los días de verano en que se pescan salmones y róbalo. Así mismo, ocasionalmente se caza una liebre. La frecuencia en el consumo de huevos dependerá de la existencia de un gallinero, el cual había caído en desuso en el caso observado.

Como fuentes de grasa, usadas tanto como para cocinar, como para acompañar el pan, se señalan la margarina, margarina dietética y en menor grado la mantequilla. Así también, la manteca¹⁵ es utilizada como grasa en preparaciones de masas como pan y milcaos, siendo más usada en el medio rural.

El azúcar es el edulcorante más utilizado, seguido por endulzantes artificiales como la sacarina.

Como bebidas, a la hora del desayuno y once se toma principalmente café instantáneo, té, leche, muchas veces descremada; y ocasionalmente yerba mate. Con las otras comidas y a deshora se beben bastantes bebidas gaseosas, jugos preparados en base a polvos concentrados y agua. Los fines de semana se suele acompañar las comidas con cerveza, pisco, pisco sour y vino, principalmente, tinto.

Entre los adultos mayores de este grupo se destaca el consumo de infusiones de hierbas como el matico, ajeno, hierba buena y menta.

En las casas de este nivel social se consumen bastantes alimentos instantáneos o ya preparados, como sopas, hamburguesas, sopas para la tercera edad¹⁶, etc.

En este grupo social el condimento más usado es el ajo, el cual es consumido en su variedad chilota, más grande y suave que el ajo común, y también como polvo. Se mencionan además, el caldo en cubos, el aliño completo, el pimiento morrón, la pimienta,

¹⁵ Manteca: grasa de cerdo procesada.

¹⁶ Son sopas de legumbres que se entregan a los ancianos en los consultorios, pero son consumidas por toda la familia.

orégano, laurel, tomillo, el ají rojo en pasta y con bastante frecuencia, el comino. Con relativa frecuencia se acompañan las comidas con ketchup, mayonesa y mostaza.

Como fondo de cocción, es decir como materia grasa para freír o saltar, se utiliza principalmente el aceite vegetal común. Aunque, en algunos casos, los entrevistados, señalaron que utilizaban el 100% maravilla, por ser más sano. En el medio rural se fríe ocasionalmente en manteca y me atrevería a decir que muchas veces se ocupa la grasa de borregos y ovejas como fondo de cocción, pues si bien esta no es separada al carnear con este propósito, la grasa que desprenden los animales al cocinarse, de acuerdo a lo observado, no suele ser retirada.

Un rasgo especialmente representativo de la cocina de este grupo es que numerosos alimentos aparecen signados como “gustos”, es decir, alimentos especialmente gratos de comer con los cuales se “premián”, a pesar de su reducido presupuesto. Estos “gustos” se suelen “dar” o consumir, principalmente, los fines de semana, aunque suelen estar presentes en las onces de los días de trabajo. De este modo, los miembros de este grupo, usualmente, compran: papas rellenas, milcao, empanadas de manzana y mariscos, tortas, pichanga caliente¹⁷, pan con huevo (durante la jornada laboral), sándwich de lomito, pollo con papas fritas, jaleas, flanes, yogures, helados, duraznos y piñas en conserva, y pasteles de crema pastelera. Otros “gustos” serán preparados en casa, como veremos más adelante.

“Un postrecito no más, un duraznito, una piñita. Uno lo come cuando quiere, yo no espero cumpleaños, cuando puedo. De comer no escatimamos, la vida es una sola”. (Mujer origen chilote/ mayor/ clase baja)

Sin embargo, los miembros de la clase baja, a pesar de darse sus “gustos”, viven preocupados de hacer rendir su presupuesto, lo que pesa en sus elecciones alimentarias y sobre su salud:

¹⁷ Pichanga caliente, plato que consiste en una muy generosa porción de un revoltijo que lleva carne picada, papas fritas, lechuga, palta, pollo picado, vienasas, chorizo, pepinillos y queso. Éste se come o “picotea” con un tenedor de una fuente común.

“Acá es muy caro, familias grandes no se pueden dar el gusto de comprar todos los días, porque comer todos los días verduras y frutas es muy caro. Para la condición socioeconómica que tenemos la mayoría de nosotros acá es muy difícil comer sano”.
(Mujer origen chilote/ joven/ clase baja)

Del mismo modo, la problemática del presupuesto, torna a ciertos alimentos en “deseos” o “aspiraciones”

“Ahora comer carne de vacuno, un cordero, eso uno lo usa aquí como un deseo, un poquito y nada más, no lo usamos” (Mujer origen chilote/ Mayor/ clase baja).

Clase media

A medida que ascendemos socialmente, en Punta Arenas, se nota un aumento en la variedad de alimentos consumidos. De esta manera, nos encontramos con que los niveles medios consumen todavía bastante papa, mas, este vegetal ha cedido espacio a la espinaca, acelga, cebolla, repollo, zanahoria, ensalada rusa congelada, choclo, pepino, porotos verdes, zapallo, zapallo italiano, berenjenas, espinaca, ruibarbo, coliflor, espárragos, tomate y champiñones.

Entre las frutas se nombran los plátanos, naranja, limón, manzana, mandarina, frutilla en conserva y regional, frambuesas, ciruelas y paltas, las que también son consumidas por los estratos bajos. Sin embargo, entre estos grupos hay diferencias considerables: sólo los niveles medios muestran un alto consumo de frutos secos como ciruelas, orejones de manzana, nueces, maní, almendras, pasas y frutas confitadas; y utilizan, al tomate, no sólo como salsa, sino también como pasta y jugo.

En la clase media, las frutas en conserva, duraznos y piñas pierden el carácter festivo del que gozaban, entre los puntarenenses más pobres, y se les incorporan, en su consumo frecuente, las cerezas y frutillas enlatadas.

Las legumbres tampoco son consumidas con frecuencia, nombrándose los porotos, lentejas y arvejas.

En referente a los cereales, se mantiene el consumo abundante de pan, seguido, en frecuencia, por los fideos y el arroz. Mas, se les incorpora de galletas dulces y saladas (muchas veces caseras), los cereales para el desayuno dulces e integrales, las pre-pizzas, avena, polenta y maicena. Así también, aparecen con fuerza, las pastas listas, algo sofisticadas, como la masa para lasagna.

El vacuno continúa siendo la carne más servida en las casas, seguida por el pollo y el cerdo. Pero, entre las fuentes de proteína, cobran mayor importancia los productos del mar, como los pejerreyes, congrio, salmón, cholgas, calamares, locos, centolla y choritos. Sin embargo, disminuye el consumo de cochayuyo y luche. Entre los lácteos, se vuelve cotidiana la ingesta de la mantequilla, quesos y leche, en diversas presentaciones, saborizada, cultivada, evaporada, condensada, y yogures. Los huevos son otra fuente de proteína de consumo frecuente, junto con el jamón o Prsut, las salchichas, el salame, chorizo y prietas.

En lo que respecta a las grasas, para aliñar las ensaladas, se utiliza tanto el aceite de oliva como el de maravilla, para cocinar masas la margarina, y para el pan mantequilla o margarina.

Como endulzantes se utiliza tanto el azúcar como edulcorantes libres de calorías.

Las bebidas mantienen la misma estructura que se apreciaba en el clase baja, vale decir, té, café y leche al desayuno y once; bebidas, jugo y agua en los almuerzos y a deshora. Mas, en las bebidas de fin de semana y festivas ya mencionadas, vino, pisco, cerveza, pisco sour; se agregan el vodka, Redbull¹⁸, Baileys¹⁹, cognac, champagne, sidra y jugos naturales.

¹⁸ Redbull, bebida energizante de alto contenido de cafeína.

¹⁹ Licor de crema de whisky.

Entre los condimentos, el ajo pierde preponderancia, volviéndose comunes la pimienta, pimentón, orégano, comino, laurel, tomillo, ají verde, ají rojo en pasta, cilantro, perejil, caldo en cubos, azafrán, nuez moscada, canela. En forma particular los croatas incorporan como condimentos el vinagre de vino, el vino blanco y las ciruelas deshidratadas.

Como principal fondo de cocción se utiliza el aceite de maravilla y, con menor frecuencia, la mantequilla.

En la clase media, se observa el mayor consumo de comidas preparadas y compradas, principalmente, en supermercados, a saber: empanadas, sopas instantáneas, milanesas, pollo asado, escalópas kaiser (reellenas de jamón y queso), arroz, puré, empanadas de manzana, milcao, chapaleles, pie de limón, pasteles, jaleas, flanes, ensaladas, tortas, leche asada, Dulces de Curacaví, pizzas, papas fritas y sandwiches.

Como alimentos, exclusivamente festivos, los estratos medios acostumbran comer: cordero, bacalao deshidratado, pavo, cola de mono, chicha, centolla, krill, palmitos y sidra.

Este estrato es clara y explícitamente consciente, de que su presupuesto restringe su consumo de ciertos productos, pero, estos, a diferencia de la clase baja, estos ya no están signados como aspiraciones. El encarecimiento del cordero, producto del auge exportador de su carne, y de la centolla, debido a las restricciones que se han fijado a su captura, han determinado que la clase media haya limitado su consumo a ocasiones festivas:

“Se ha encarecido mucho (el cordero) ya no hay tanta facilidad como antes para comprarlo igual la gente compra pero en menos cantidad, (...) como te digo para Navidad, año nuevo pero el resto del año no, es más por una parte económica”. (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase media)

Clase alta

La clase alta se destaca, en el contexto de Punta Arenas, por un consumo considerablemente variado y frecuente de verduras. La lechuga, espinaca, cebolla, ruibarbo, acelga, nabos, repollo, champiñones, cilantro, cebollín, ciboulette, tomate, apio, hinojo, choclo, pimentón, coliflor, zapallo, ensalada rusa, porotos verdes, ají verde, zanahoria, zapallo italiano, alcachofas, tomate y puerros, son alimentos habituales en las casas de este nivel social. A los que se unen conservas y preparados elaborados a partir de vegetales, como, conservas de palmitos, tomate y espárragos; pasta de choclo congelada²⁰ y chucrut.

Esta mayor variedad también se aprecia en las frutas consumidas por este segmento, a saber, frambuesas, zarzaparrillas, grosellas, manzanas, palta, uvas, naranjas, plátanos, brevas, peras, limón, lúcuma (principalmente como puré)²¹, ciruelas y piña. Así también, las conservas, de tomate, piña y aceitunas, tienen importancia dentro de la dieta y los frutos secos, nueces, almendras, ciruelas deshidratadas, maní y pasas constituyen un snack usual. Mas, las legumbres son escasamente cocinadas, mencionándose a los porotos, lentejas, garbanzos y arvejas, siendo estas últimas las más utilizadas.

El cereal más consumido es el trigo, principalmente como pan blanco, de molde, hallullas, pan francés²², toscano (pan con aceitunas), amasado, etc., pastas y pizzas (ocasionalmente elaboradas en casa), y tortas y galletas normalmente caseras. El arroz es un acompañamiento frecuente en los platos de fondo y ocasionalmente es preparado como risotto, para lo cual se utiliza el arroz arborio; y la avena suele comerse, al desayuno.

La carne más consumida continúa siendo el vacuno, privilegiando sus cortes más magros, seguido por el pollo. Otras fuentes de proteína utilizadas en esta cocina son, los huevos, el cerdo, muchas veces como embutidos artesanales y jamón (cocido o ahumado de calidad,

²⁰ La pasta o pastelera de choclo congelado se utiliza para la elaboración de porotos granados y pastel de choclo.

²¹ El puré de lúcuma se compra congelado en los supermercados y se utiliza principalmente para rellenar tortas de merengue.

²² Pan francés es el nombre que recibe la tradicional marraqueta en Punta Arenas.

serrano o Prsut²³), pavo y cordero-borrego; pescados (pejerreyes, salmón, congrio, róbalo, y merluza), mariscos (centolla, erizos, almejas, choritos, pulpo, choros maltones, calamares, locos y cholgas), lácteos (crema, leche, helado, leche condensada, queso, queso parmesano, leche evaporada, yogurt, mantequilla y queso crema). En este grupo, el cordero tampoco es consumido normalmente y en general es reservado para ocasiones festivas, al igual que el lechón y el bacalao deshidratado.

Se destaca, en este segmento, el gusto por los embutidos de alta calidad, prietas, longanizas y vienas, así como por la trucha, salmón, cerdo y ciervo ahumados, aunque estos no son consumidos cotidianamente.

Para cocinar masas se utiliza, mayormente, la margarina, aunque algunas personas prefieren preparar ciertas recetas, o todas ellas, sólo con mantequilla. Así también, para el pan se utiliza mantequilla o margarina dietética, y se aliñan las ensaladas con aceite de oliva.

Como edulcorante se utiliza principalmente el azúcar, claro que esta, en ocasiones, es integral o morena. Para endulzar bebidas se usa tanto azúcar, como miel y edulcorantes libres de calorías; y para algunos postres se utiliza el golden syrup, melaza de origen inglés.

Diariamente se bebe café instantáneo (y ocasionalmente el de grano), té, té verde e infusiones de hierbas. El consumo de bebidas gaseosas, salvo entre los más jóvenes, se encuentra muy reducido, prefiriéndose el agua, agua mineral y jugos naturales. Entre las bebidas alcohólicas consumidas se señalan el vino, pisco sour, vodka, licores de origen croata de guinda, ciruela y ajeno; licor de vainilla, vaina, sidra, cervezas importadas y Baileys. Especial mención merece el uso de vino blanco, y en menor medida, de cerveza, al preparar carnes y guisos.

La clase alta utiliza cotidianamente como condimentos el perejil, cilantro, pimienta, salvia, romero, comino, azúcar²⁴, orégano y vino blanco. Así también, aunque de manera un poco

²³ Prsut, jamón salado y ahumado de origen croata.

²⁴ El azúcar es utilizada por este grupo en pequeñas cantidades para equilibrar la acidez de las comidas.

más aislada, se hace uso del merkén, menta, jengibre, curry, albahaca, mostaza, azafrán, nuez moscada, estragón y eneldo. En las repisas de la cocina y refrigeradores, es posible observar salsas para condimentar, como: mayonesa con ajo y ciboulette, pesto de albahaca, mostazas varias y pasta de menta. Además, para la elaboración de galletas, especialmente las navideñas, utilizan especies “dulces” como la canela, clavo de olor, vainilla, jengibre en polvo y chocolate.

Como fondo de cocción, al freír, se usa aceite de maravilla, aunque, a veces, se prefiere saltar en mantequilla o aceite de oliva.

Este estrato evita comprar comida instantánea o preparada, pero ocasionalmente adquiere, en supermercados y tiendas especializadas, sopas instantáneas, galletas, tortas, papas fritas, empanadas y helados. Resulta destacable el que, la falta de tiempo o ganas para cocinar, en este grupo, son suplidas, generalmente, saliendo a comer a fuera.

Si bien, en la clase alta, resulta complejo hablar de la existencia de alimentos exclusivamente festivos, el pavo, bacalao, lechón, el cordero y ciertas preparaciones dulces como turrónes, galletas decoradas y postres más elaborados, por ejemplo un budín de frutas secas y caramelo, son asociadas a ocasiones festivas.

La clase alta reconoce que ciertos productos, como el cordero, se han encarecido, pero no ve en ello, un problema propio:

“Una cosa que se comía mucho acá capón, pero por un cuento económico, hoy, a los estancieros les conviene más vender el cordero como cordero que castrarlo y esperar que llegue a capón, capón eso ya se dejó de comer. Los ovejeros por un tema de costumbre, pero el público en general no. Se ve mucho menos, ahora un cordero se ha vuelto caro; un cordero acá hace 6 – 7 años estaba a 11 mil pesos ahora vale el doble” (Hombre de origen croata, joven, clase alta).

Cocción

Las cocinas: el uso del espacio

La distribución y el uso que se da al recinto cocina, sin lugar a dudas, modelan la estructura culinaria de cada grupo social.

Los puntarenenses de clase baja, suelen realizar bastante vida social en sus cocinas, las que muchas veces cumplen la función de comedor. Una experiencia que me resultó especialmente gráfica al respecto, fue la visita que realicé la casa de la señora Flor: Tras cruzar el portón ingresamos por una puerta lateral directamente a la cocina; si bien la casa contaba con living, resultaba evidente el que éste era escasamente ocupado y que la vida familiar giraba en torno a la cocina.

En este recinto, Junto al ventanal que da a la calle, apoyados contra la pared, de la que colgaban paños de cocina, había un lavaplatos y al costado derecho de éste una estufa²⁵ a leña adaptada a gas, que calentaba el espacio y permitía el secado de los calcetines y ropa interior, que se encontraban colgados sobre ella. En la pared del costado derecho, también se colgaba ropa a secar y se ubicaba la puerta que permitía el acceso hacia los dormitorios. Entre el lavaplatos y la estufa había un balde que se usaba como basurero.

En el costado izquierdo de la cocina, había una repisa en la que se guardaban las ollas y la loza; y luego, la puerta que da al living y tras éste la puerta de un dormitorio. A continuación, de la puerta al living, se encontraba un refrigerador y un freezer y luego un par de repisas bajas, que contenían una moulinex y un minipimer. En la pared del fondo de la cocina había un aparador y sobre él, al costado derecho, un mueble con tazas y en el izquierdo se disponía el televisor, siempre encendido. En la esquina formada por la pared del fondo y la del costado derecho se arrincona la mesa ovalada del comedor, que cuando

²⁵ Estufa es otro nombre que suele darse a la cocina magallánica, a este gran horno con quemadores que tradicionalmente funcionaba a leña, pero actualmente suele estar adaptado para funcionar con gas. Las estufas son utilizadas tanto para preparar los alimentos, como para calentar la casa y, algunos casos, en que existe una serie especial de cañerías, para calentar el agua para los baños.

llegamos estaba cubierta por un mantel blanco e individuales plásticos repletos de migas, una panera plástica y un pocillo con mermelada.

Las sillas del comedor estaban bastante desvencijadas, eran 6, de felpa verde y madera torneada, la que ocupé tenía un enorme hoyo y su respaldo estaba suelto; y sobre ellas se acumulaban parkas, mochilas, bolsos y carteras. Junto a la estufa había una silla metálica con respaldo de cuerina blanca con un cojín tejido a crochet.

A medida que se asciende socialmente la cocina y el comedor suelen encontrarse más claramente diferenciados. En la casa de Don Tomás, un croata ya mayor de clase media, tras abrir la puerta de calle ingresabas a un pequeño hall de distribución, el que enfrentaba a la escalera que conducía al segundo piso, a los dormitorios; y a los costados derecho e izquierdo, a un pequeño living y a un pasillo que lleva hasta el comedor y, a través de él, a la cocina.

El espacio de la cocina era más bien reducido y se encontraba bien aprovechado. Al entrar te enfrentabas directamente con una cocina a gas y un lavaplatos de un sólo receptáculo, en cuyos costados se había un par de mesones de melamina beige, bajo los cuales se guardaban ollas y sartenes; y sobre los cuales colgaban un par de paños de cocina y más arriba había una ventana del ancho de la pared que daba luz a este espacio. En la pared de enfrente se encontraba una pequeña despensa también cubierta por melamina, un refrigerador, un mesón, bajo el cual se guardaban fuentes y cubiertos, y sobre éste una repisa en la cual estaban dispuestos los platos y vasos. Una puerta conectaba la angosta al recinto con el patio, donde se encontraba la despensa.

En el pequeño comedor cuadrado de don Tomás había una mesa de vidrio redonda, rodeada por cuatro sillas de madera, y cubierta con un mantel blanco con calados, sobre el cual descansaba una planta. A un costado don Tomás había instalado una poltrona, desde la cual veía televisión.

En los estratos altos es donde observé una mayor variedad de estilos y distribución espacial para la cocina. Situándose en un extremo, una pequeña cocina americana, separada tan sólo por un medio muro del comedor; y en el otro, a una enorme cocina, con grandes

mesones y un amplio comedor de diario, decorada con objetos de comienzos del siglo XX y separada por una gran puerta del majestuoso comedor. Sin embargo, estimo que su forma más común se parece a lo siguiente: un espacio relativamente amplio, con piso de cerámica, bien iluminado por una ventana y conectada por una puerta al comedor; que cuenta con amplios mesones de melamina, bajo los cuales se guardan ollas, sartenes y fuentes, y sobre los cuales, en algunas repisas cerradas por puertas, se guardan vasos, platos y alimentos no perecibles. Algunos puntarenenses de clase alta se han decidido por mantener las estufas, sin embargo, la mayoría utiliza cocinas a gas. Estos recintos, además cuentan con un lavaplatos, generalmente ubicado junto a la cocina a gas, un amplio refrigerador (o un par de ellos, muchas veces uno es sólo freezer) y una mesita o mesón, acompañada por un par de sillas, utilizadas, principalmente, por las trabajadoras de casa particular de la casa para sentarse a comer.

En todos los niveles sociales es común encontrar microondas en las cocinas, los que se utilizan, principalmente para recalentar alimentos.

A pesar de que, en todos los niveles sociales, las reuniones de amigos cercanos y familiares, suelen iniciarse en recintos como el living o comedor y finalizar en la cocina, nos encontramos con que, a medida que se asciende socialmente en Punta Arenas, las cocinas pierden protagonismo frente a las salas de estar, livings y comedores, tornándose, las primeras, más claramente un espacio para cocinar que para socializar.

Aprender a cocinar

Las mujeres puntarenenses sostienen un vínculo afectivo con la cocina, que se funda en su infancia, tiempo en que pasan largas horas acompañando y, muchas veces, ayudando a sus madres en la cocina. En este espacio cálido y protegido ellas van aprendiendo este lenguaje de afecto y cuidado que es para ellas la cocina.

“No ayudaba mucho si, pero... nuestra casa, cuando yo era chica, era como más chiquitita, entonces no pasábamos mucho en el living, pasábamos en la cocina. A la cocina íbamos a almorzar, a tomar desayuno, a mirar televisión” (Mujer origen chilote/ joven/ estrato bajo).

Es posible notar algunas diferencias en el proceso de aprendizaje culinario de acuerdo a los estratos de las mujeres.

En el caso de las mujeres de estrato bajo y criadas en Chiloé, el aprender a cocinar, se liga a la necesidad de cumplir con los roles femeninos, lo que asegura la supervivencia y abastecimiento del grupo familiar. Esto, especialmente en el caso de las mayores, les hizo vivir infancias, y vidas, que ellas mismas perciben como especialmente “duras”.

“Iba a Ancud a vender mariscos y verduras para traer azúcar, café, harina.... Si las cosas que he pasado yo...pero a veces digo yo que he sufrido más que mis hermanos, pero a lo mejor ellos no lo demostraban todo lo que sufrían y por eso Dios los recogió jóvenes” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Una de estas tareas femeninas era el salir a “marisquear”, es decir, el ir a recolectar moluscos a la orilla del mar.

“C: ¿Tu mamá salía a marisquear?”

E: Claro, yo la acompañaba, porque allá en esos años la vida era muy difícil, hoy en día es un tanto más holgado... y allá se daba lo que sembraban, lo que cultivaban en la tierra nomás y los productos que ellos mismos creaban, que sé yo, animales, gallinas, chanchos,

vacunos... y el mar. El mar siempre fue de mariscos, de algas, de pescados” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ estrato bajo).

Otra de estas labores era el cultivar la huerta o predio familiar, de cuya producción se reservaba una parte para ser vendida en el pueblo y así obtener dinero para comprar los alimentos que la familia no producía.

“Lo que sí se vendía muy bien, porque no lo cultivaban todos, eran las arvejas, que sembraba mucho mi mami, y eso lo recogíamos así por saco y era bien...eso si se lo encargaban de ahí del mercado. Y lo que siempre se vendió también era el queso. Mi mamá hacía queso artesanal” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ estrato bajo).

“Mi mamá llevaba sus cosas a vender a Ancud, todas sus cosas las llevaba en el bus para venderlos, pero cuando yo empecé a acompañar a mi mamá a vender a Ancud íbamos en caballo, mi mamá decía acompáñame tu hija, llevemos dos caballos para llevar las cosas y para después traer las cosas para el mes. Pero era sacrificado por que había que pasar una playa tremenda de larga kilómetros y kilómetros de playa nosotros con mi mamá nos levantábamos como a las 4 de la mañana a tomar los caballos a ordenar las cargas para llevar a vender mi mamá vendía de todo vendía grosellas, vendía huevos, gallinas, de todo... y nosotros andábamos a caballo como 24 Km.” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

De mismo modo, las mujeres eran las responsables de elaborar distintos productos con la lana de las ovejas del predio familiar.

Para ello deben saber hilar y teñir la lana:

“Nosotras aprendimos a hilar, tendríamos como unos 10 años cuando mi mamá nos enseñó a hilar, dijo: “Usted aunque no lo haga bien, pero al tejerlo se va arreglando el tejido nos iba a servir igual”. Nos enseñó aquí a hilar después a teñir las lanas por que había que buscar unas cortezas y hojas también para teñir las lanas, hacía distintos

colores. Era la pello-pello es una madera verde delgada eso uno lo ponía a hervir y teñía la lana y lo ponía a hervir tu completo con la lana unos pedazos de madera y la hoja eso te hacia un color verde súper hermoso, y después las cortezas de los palos de ulmo y tú le ponías esa corteza y le ponías una cosa de la nalca depe que se llama, lo ponías a hervir junto y después le ponías cenizas de la estufa esa cosa que sale de la leña y tú le agregabas eso y te daba un cafecito pero hermoso color y eso era para armar los tejidos siempre trabajamos en eso” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Y, ya un poco mayores, a tejer a telar:

“Tendría como 14 años ya mi mamá me dijo: “Ya tú eres grandecita aprende a tejer con el kelgwo”. Esas son unas herramientas de hacer tejido, que son unos palos grandotes se necesitan tres varones largos y después unas vigas las que tú pones a lo largo para enrollar los palos, para enrollar la lana y de ahí ir tejiendo. La lana después ibas tejiendo con unos lígules de madera ahí envolvías la lana y lo pasabas por el tejido y así ibas tejiendo. A ver yo tendría más de 14 años cuando mi mamá me dijo “Ya tú aprende para que me ayudes”, por que ella ya estaba cansada también y ahí ya me largué a ayudarle a mi mamá a tejer y aprendí de todo, hacíamos fajas para hombre, ponchos grandotes para hombre también y las sabanillas que eran como la frazadas pero más delgadas, con la lana mas delgada, todos esos trabajos hacía con mi mamá y los vendíamos en Ancud” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Mientras las mujeres realizaban estas tareas, los hombres adultos se dedicaban a la pesca, la ganadería y algunas labores agrícolas, y los niños varones ayudaban con la leña y los animales.

“Mis hermanos iban a juntar los animales, a los machos, ir a dejarlos a la parcela y revisarlos todas las semanas, a ellos les daban esas tarea, a mí me dejaban dueña de casa y ellos a revisar los animales, en la tarde a juntar leña, juntar las ovejas”. (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo)

Sin embargo, los varones también aprenden a cocinar, pero sólo con el fin de suplir la ausencia de sus mujeres.

“Si aprendieron a cocinar ellos, cuando sus mujeres se van a trabajar a Ancud a otras casas ellos se hacen la comida solos, todos aprendieron a cocinar (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Pareciera ser bastante frecuente el que la hermana mayor tomara responsabilidades de madre respecto de sus hermanos menores:

“Yo tendría unos 10 años y mi mamá ya me dejaba a cargo de mis hermanitos, decía: “Ya y tiene que hacer la comida y darle comida a los animales y sacarle leche a las vacas”. Mi mamá salía por que mi papá tenía una parcela grande como de 25, 26 hectáreas y ellos se iban a trabajar allá y a mí me dejaban de mamá con mis hermanitos” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Las mujeres mayores destacan la severidad con que las madres, abuelas, tías y hermanas mayores enseñaban a las niñas los roles y/o deberes, femeninos:

“Yo aprendí a hacer las tortillas, me costaba para saber cuando estaban cocinadas las tortillas, saber cuando estaba la arena caliente para poner a cocinar las tortillas, pero después sola fui aprendiendo. Cuando se me quemaban mi mamá me retaba, era como una fiera decía: “Ya, van aprender bien o no van a aprender nada”. Ella era mala, pero yo creo que la manera que ella se portó con nosotros fue mejor por que si a uno no lo exigen uno hace lo que quiere entonces si tiene a alguien que lo obligue a hacer las cosas bien, entonces por eso salen las cosas bien, yo pienso que eso es cierto” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Sin embargo, estas mujeres, aplicaron el mismo rigor a sus hijas:

“Mi mamá enseñó a sus hijos muy ordenados y yo a mis hijas las crecí apunta de palos cuando eran chicas, por que ella eran juguetonas en el campo, se peleaban con su

hermanito menor, se peleaban los dos, y yo buscaba una vara y dele varas no más” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

A mi parecer, un hecho que favoreció el que las niñas y niños, hoy adultos, tuvieran una educación severa, a los ojos de hoy, era el que su “ayuda” era indispensable para la supervivencia familiar, debiendo realizar labores pesadas desde pequeños para cooperar con la precaria economía familiar

En los relatos los chilotes ancianos, los padres están, prácticamente ausentes, lo que creo puede deberse, en gran medida, al hecho de que sus padres solían ser pescadores o marinos que se ausentaban por varios días, hombres que abandonaron a sus familias o que, aún viviendo con sus mujer e hijos, eran distantes afectivamente. Lo que favorecía el que los hermanos mayores rápidamente tomaran roles de “madrecitas” o “padrecitos”, ayudando a la madre con el cuidado de la casa, los hermanitos y el predio. Lo que, por cierto, incluía la cocina, ya sea como pequeña dueña de casa y cocinera, en el caso de las niñas; o como ayudante de la madre al amasar el pan, en el caso de los varones.

El medio rural, por cierto, las definiciones de género correspondían a modelos tradicionales, reforzando la idea de que la mujer pertenecía al mundo doméstico, a su casa, su cocina, animales menores y huerta; mientras el varón, sería el responsable del espacio ubicado más allá del predio, en el mar o los cerros, a los que se llevaban a pastar a los animales mayores.

De esta manera, las mujeres resultaban las responsables de cuidar y atender a su familia, y esta era considerada, socialmente, su actividad principal, aquella a la que se deben, aunque en la práctica colaboraban, con la venta de verduras, animales y tejidos, al presupuesto familiar. Respecto a esto último, algunas mujeres, dejaron escapar una queja:

“Uff, mi marido se acostaba y empezaba a retarme me decía: “Tú no duermes ni dejas dormir”. La casa era chica y él se acostaba acá y yo estaba hilando al otro lado y el huso sonaba por que para enrollar la lana uno hace sonar el huso en las tablas y mis hijas una hacía la cena y las otras me ayudaban a hilar las otras dos, así nosotros todo el tiempo

trabajando, igual que mi mamá. Yo fui lo mismo la copia de mi madre tejiendo para que no les faltara de comer a mis hijos” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

Las mujeres mayores criadas en Punta Arenas, de origen croata y mestizo, aún en los estratos acomodados, también tuvieron una enculturación marcada por estructuras de género y tareas que hoy nos podrían parecer severas:

“Los muchachos picaban la leña, para la calefacción, ellos arreglaban eso, porque papá no estaba en casa, trabajaba. Pero, trabajábamos todos a la par. Y cuando nos íbamos a la estancia, trabajábamos en la esquila. A los trabajadores se les daba un desayuno, después chuletas fritas con papas fritas y ahí ayudábamos. No especificábamos el trabajo que hacía cada uno, sino que por parejo (...). Nunca nos pegaron, pero bastaba una mirada, tanto fue así que ya nos casamos todos y yo hasta última hora les decía que yo hubiera preferido de ellos una paliza que una mirada. Antes uno les tenía mucho respeto, siempre los tratábamos de usted, si mi mamá decía no, no van a salir, no salíamos. No como ahora, que dicen voy a salir y listo, antes uno tenía que especificar, y tampoco te dejaban así solo” (Mujer origen croata/ mayor/ estrato medio).

Entre las mujeres mayores, migrantes e inmigrantes o hijas de ellos, y aquellas de mediana edad y jóvenes, correspondientes a generaciones posteriores y al medio urbano, se puede apreciar un cambio en el cómo son enseñadas las labores domésticas y, entre ellas, la cocina. Concretamente, se pierde la obligatoriedad de ayudar a la madre, a mi parecer, debido a que esta ya no está agobiada por el trabajo del hogar y el predio, por cuanto éste último ya no existe en la ciudad y las condiciones de vida se han vuelto más cómodas para todos por las nuevas garantías laborales y, de servicios y productos, que les ofrece la vida citadina. Esto hace que su vínculo con la cocina se vuelva más distante, asemejándose al de los varones, en tanto su ayuda no es entendida como una obligación.

“Era como la típica familia. Mi papá trabajó toda su vida en el mar, era marino mercante, y mi mamá dueña de casa, ella era siempre la que estaba en la cocina, nosotros no fuimos

muy participantes de la cocina de ella” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ estrato medio).

“No recuerdo, no recuerdo si le ayudaba mucho” (Mujer origen chilote /joven/ estrato medio).

Sin embargo, aún bajo esta “libertad” se aprenderán a las labores domésticas, y específicamente a la cocina, como tareas femeninas, en tanto, son las mujeres quienes, mayoritariamente, cocinan a diario en Punta Arenas.

Todas las mujeres entrevistadas me relataron el que aprendieron a cocinar observando a otras mujeres realizar estas tareas:

“Yo empecé en esto de la cocina así naturalmente, viéndolos siempre todos los días desde chica. Asistía a mi mamá, que se levantaba a las 5 de la mañana a preparar el pan, ella dejaba listo el pan con lo típico que era el café con leche en bolsa, la mermelada de ruibarbo y después en la tarde venía el trabajo del dulce, eso lo hacía mi mamá con su hermana” (mujer origen croata/ mediana edad/ estrato alto).

“Mi mamá era muy buena cocinera, si me enseñaron a cocinar no sé, porque tu vas viendo las cosas” (Mujer origen croata / mayor/ estrato medio).

“Aprendí viendo lo que hacía mi mamá no más fijándome en lo que hacía ella, ella decía: “Fíjense bien en lo hago un día van a quedar solas y van a tener que hacerlo”, ella me dejaba las tareas, tienes que hacer esto y esto y así tiene que ser, y ahí uno sola va aprendiendo” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo).

“La afición por cocinar yo creo que la saqué por mi abuela, mirándola a ella, mi abuela siempre hizo buena comida y yo estaba siempre con ella” (Mujer de origen chilote y croata/ joven / estrato medio).

El aprender a cocinar y luego lograr dominar nuevas recetas, suele ser una experiencia que pone a las mujeres en relación, dando lugar a conversaciones en que se transmiten saberes y trucos, muchas veces de manera recíproca.

Los recetarios de mis abuelas, ambas criadas en Punta Arenas, dan cuenta de los nombres de aquellas mujeres que les dieron las recetas y consejos para su preparación. En el presente, las puntarenenses, también comparten recetas y consejos:

“Si algo no lo se hacer llamo a mi tía y le pregunto cómo se hace” (Mujer de origen croata/ joven/ estrato alto).

Sin embargo, varias me confiaron el que muchas de ellas, especialmente las mayores, no dan las recetas completas *“A no ser que te quieran mucho no te dan las recetas enteras”* (Mujer de origen nortino y croata/ mediana edad/ estrato alto).

Al parecer, las mujeres mayores son especialmente conscientes del poder que entraña el ejercicio culinario, en tanto permite comunicar afectos y poner en escena la virtud femenina; lo que, en algunos casos, daba lugar a competencias:

“Me acuerdo que mi nona²⁶ tenía la competencia con sus hermanas, de a quién le quedaba la mermelada de ruibarbo más roja, porque si se pasaba al color café no la comían, pero mi nona hacía trampa, le ponía colorante rojo” (Hombre de origen croata/ joven/ estrato alto).

Entre las mujeres mayores y ciudadinas²⁷, y las de mediana edad o jóvenes, otra forma de aprender sobre cocina, aunque de menor relevancia, es el consultar libros de cocina y/o revistas:

“Tengo hartos libros de cocina, porque siempre invento cosas nuevas” (Mujer de origen chilote y croata/ joven / estrato medio).

²⁶ Nona, apelativo con que los croatas designan a sus abuelas.

²⁷ Las mujeres mayores de Punta Arenas, pertenecientes a las clases medias y altas, utilizaron al libro de recetas de “Doña Petrona”, de origen argentino, como su principal manual de cocina y etiqueta.

La madre, y con ella su fuente de expresión de afecto, la cocina, son pura gestualidad. Se aprende a cocinar acompañando y mirando; al mismo tiempo que se va interiorizando, en la repetición, en las actividades cotidianas, la identidad femenina; lo que es, a mi parecer, es muy bien graficado por las palabras de Flor:

“Mi mamá me enseñó tantas cosas bonitas que yo aprendí de ella, y ahora yo soy como ella” (Mujer origen chilote/ mayor/ estrato bajo)

Sin embargo, en el presente, el acceso de la mujer al trabajo asalariado ha venido a modificar los nexos existentes entre la feminidad y la cocina. Hasta hace sólo algunas décadas, el ser madre y cocinar eran considerados elementos esenciales de la identidad femenina; mas, en el presente, la mujer, cuenta con otras opciones u obligaciones. Distintos cambios socioeconómicos han favorecido el que la mujer se incorpore al mundo del trabajo asalariado, lo que lleva a, muchas de ellas, a cocinar con menor frecuencia o, cuando el presupuesto lo permite, contratar a otra mujer, una trabajadora de casa particular, para que las reemplace en las labores domésticas. Así también, los niños y niñas, ya no crecen acompañando a la mamá que se esmera en la cocina. El cocinar, al menos durante la semana, ha pasado, en muchos casos, a ser otra más de las tareas del hogar, otra de las responsabilidades de la mujer, perdiendo su relevancia y protagonismo, práctico y afectivo, de antaño.

De acuerdo a los entrevistados(as), se ha dejado de cocinar *“todo el día”*, como en el tiempo de las abuelas, por lo que los niños y niñas, hoy, verán menos a sus madres en la cocina, lo que, sin duda, quita parte de la connotación afectiva a este espacio. Sin embargo, este recinto sigue siendo considerado femenino, en tanto, que la dueña de casa es quien, generalmente, preparara la comida, sirve lo comprado o señala a la “nana” qué cocinar.

Del mismo modo, el ingreso de la mujer al mundo asalariado, ha traído consigo la decadencia de la cocina lenta, de los fuegos suaves y prolongados, el picar a mano, el esperar que una masa leude, el vigilar un postre o asado en el horno por horas; lo que dificulta el que los niños y niñas aprendan a preparar los platos que comían sus abuelos.

Estos cambios, sin embargo, pueden contar con un lado positivo, la cocina podría dejar de ser considerada una responsabilidad femenina (esencial) y pasar a ser un espacio en que el varón y la mujer compartan gustos y obligaciones. Es más, en el presente, en Punta Arenas, numerosas mujeres comparten las tareas de la cocina con sus parejas, lo que prueba que este cambio es posible.

Para los varones también será una mujer, generalmente la mamá o la abuela, la persona con quien se realiza el primer ejercicio de cocina, en el que, usualmente, tomaron el rol de ayudantes. Sin embargo, su relación con la cocina no se regirá por los mismos patrones, que en el caso femenino.

A diferencia de las mujeres, los varones entrevistados tuvieron sus primeras incursiones serias en la cocina, es decir, con el fin de preparar un plato, y ya no de ayudar a una cocinera, después de independizarse de sus padres (o más bien de su madre). Ya sea al casarse, y tener que lidiar con la ausencia o cansancio de su señora, o al comenzar a vivir solos.

“Saber cocinar es un logro, yo aprendí con mi nona, mirando, de copuchento metiche, de chico no cocinaba si, ya grande empecé a cocinar” (Hombre de origen croata/ joven/ estrato medio)

Considero que una de las consecuencias del inicio tardío de los varones como cocineros, es que su aprendizaje culinario se basará menos en la interiorización de gestos y dependerá, en gran medida, de la experimentación y la evocación. Si bien, los varones entrevistados, como ya hemos visto, también acompañaban a sus madres en la cocina y en ocasiones les ayudaban, existe una distancia temporal, física y emotiva, entre su cooperación infantil a la madre y el momento en que han de cocinar por sí solos.

“Creo que en mi casa le ayudaba a mi mamá con mis hermanos. Después viajando, sin proponérmelo, tenía una necesidad innata de sabores, siempre anotaba o compraba libros de recetas, tengo varios libros y esas cosas. Cuando yo decidí separarme de mis padres,

cuando ya tenía 27 o 28 años, ahí también experimenté más con la cocina y yo viajaba mucho y me gustaba mostrar lo que aprendía en otros lugares, los lugares donde se come bien es en España y Ucrania, para mi gusto, entonces de ahí copio muchas cosas” (Hombre de origen croata /mediana edad/ estrato alto).

“Uno aprendió a cocinar y comer y tener el sabor en la boca. Eso nadie me lo enseñó, uno por sabor de boca que uno come puede hacer cualquier cosa que quiere” (Hombre de origen croata/ mayor/ estrato medio).

Uno de mis entrevistados era hijo de un marino mercante proveniente de Temuco, quien se ausentaba por largas temporadas de su casa, dejando a su mujer a cargo de la casa y los niños. Sin embargo, su padre gozaba cocinando cuando se encontraba en la ciudad, lo que es recordado con mucho cariño por éste hombre, quien hoy cocina a diario, con gusto y alegría, para su mujer y su hija.

“Aprendí mirando a mi papá por que él era muy bueno para cocinar, en la casa cocinaba mi mamá, pero cuando estaba mi papá siempre hacía él la comida y yo aprendí de él y cuando yo aprendí a cocinar tomé las mismas costumbres de él. Cocinaba lo que me gustaba y le ponía lo que me gustaba y así sin recetas de nada, salvo cuando hay platos especiales, pero normalmente no, hago de todo pero comidas más fáciles, las sofisticadas las cambio a mi manera un Salmón Cancato²⁸, lo hago a mi manera, porque lo hacen todos diferente” (Hombre de origen nortino/ mediana edad/ estrato bajo)

He rescatado este caso pues, a mi parecer, evidencia el cómo las definiciones son interiorizadas por medio de prácticas y discursos cotidiano. No creo que la comodidad y alegría con que Guillermo cocina en el presente puedan considerarse azarosas; cuando niño, de su padre, él aprendió la cocina como un goce, no como un deber. Creo que gestos tan simples como estos se puede encontrar la clave para lograr cambios en la estructura de género. así también, este caso, nos plantea algunas interrogantes, ¿Se da de manera similar

²⁸ Salmón Cancato: filete de salmón relleno con queso mantecoso, tajadas de tomate, orégano seco y chorizo, que se cocina sobre la parrilla, envuelto en papel de aluminio, o al horno.

la interiorización del rol de padre-cocinero, en el varoncito, de igual modo que el rol madre-cocinera es incorporado por la niña? ¿Qué efectos tiene la presencia de un padre-cocinero, sobre la niña? .Espero que futuras investigaciones contribuyan a dar respuesta a estas preguntas.

Como ya hemos señalado, en la zona, resulta común que el oficio de cocinero, sea desempeñado por varones. En estos casos el aprendizaje de las preparaciones culinarias toma dinámicas, radicalmente distintas, a las femeninas, en tanto, se centra en el desarrollo del vínculo entre maestro y discípulo, relación que, tiene la particularidad de, valorar el dominio técnico, por sobre, la afectividad.

“Yo estuve mucho tiempo haciendo jamones con un viejo croata ayudándole a hacerlos y él sabe harto pero ya esta viejito. Pero después seguí aprendiendo solo, que lo tienes de dejar en sal entre veinte días y un mes más o menos, eso lo vas viendo ahí lo vas tocando, depende del tamaño, si esos días ha habido escarcha, han estado frío los días o ha habido humedad, tú lo vas notando ya por el color, por la textura se pone duro. (Hombre de origen croata /mediana edad/ estrato alto).

Al parecer la relación existente entre maestro y discípulo no está exenta de tensiones. A medida que el ayudante de cocina se aproxima al manejo técnico del maestro cocinero, suele darse lugar a una, no siempre velada competencia. No debemos olvidar que, en este caso, la cocina es un medio para obtener ingresos y para ello hay que procurarse una posición o clientela, lo que, de acuerdo a lo observado, puede generar enemistades.

De este modo, nos encontramos con que, la mujer, al aprender a cocinar interioriza su identidad de género femenina, es decir, a través de la repetición de los gestos de su madre, ella misma pasa a ser “la madre”. Mientras los varones, una vez adultos y enfrentados a la necesidad de cocinar, suelen evocar los gestos de la madre y las sensaciones organolépticas que les generaba un plato que ella cocinaba, debiendo llenar muchos vacíos con la experimentación y, en menor medida, con la consulta de libros.

De este modo creo posible plantear que, el vínculo femenino con la cocina es básicamente afectivo, ligado a una genealogía femenina y culinaria, de manera que la madre, las abuelas, tías y amigas se hacen presentes al cocinar. Mientras el masculino, reconoce y valora la carga efectiva de la cocina, en tanto es su receptor, pero se distancia de ella, volviendo su nexos y práctica culinaria más individual y egocéntrica, por cuanto se trataría de un logro personal.

Aprendizaje e intercambios culinarios

Entre chilotas, europeos y mestizos

Los chilotas y croatas interactúan a diario en Punta Arenas y, al hacerlo, permiten que sus cocinas se pongan en contacto, favoreciendo tanto procesos de distinción, como de mestizaje.

Los croatas, o más bien, las mujeres croatas, preparan para sus familias pastas, como ñoquis²⁹ y lasagna, y preparaciones dulces, logrando un manejo, de algunas técnicas culinarias y de repostería, que no son manejadas por las mujeres chilotas. Concretamente, en Chiloé, no se preparan pastas frescas hechas en casa (se utilizan las industriales) y los postres son el resultado de un proceso de preparación simple, que no suele utilizar las técnicas de batido u horneado.

Ciertamente, el dominio de estas técnicas por parte de las mujeres croatas, y de otras descendientes de inmigrantes europeos, y su desconocimiento por parte de las chilotas, tiene un correlato con la estructura social de Punta Arenas y constituye un marcador de clase.

²⁹ El recetario de la Tercera versión de la Muestra Gastronómica Croata consigna a los ñoquis como un plato tradicional croata.

En ocasiones, las mujeres croatas, contratan a una trabajadora de casa particular, quien, entre otras cosas, estará a cargo de cocinar para la familia. En estos casos, es común que, la “nana”³⁰ deba adaptarse a las preferencias alimenticias de la familia, lo que suele implicar aprender a cocinar algunos platos.

“La primera odisea fue cuando me pidieron que hiciera ñoquis. Me dieron toda la explicación pero nadie me dijo que tenía que echarle harta harina a la masa, y a la hora de echar los ñoquis a la olla, se deshizo todo, después serví puré con tuco. Pero después de ahí ya no (...) aprendí a hacer los fideos, yo ahí, con la señora, aprendí cómo se hacían. Al final yo le hacía los ravioles, los canelones” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ estrato bajo).

Si bien, no se realiza durante la infancia, el aprendizaje de los gustos y usos culinarios de los patrones por parte de las trabajadoras de casa particular o “nanas”, es de gran relevancia cultural, por cuanto este permite la circulación de recetas y prácticas entre distintas clases sociales. Muchas veces este proceso resulta bastante demandante para las cocineras, por cuanto, exige lidiar con ingredientes y platos desconocidos y, el manejo de patrones estéticos y usos sociales, nuevos.

Sin embargo, de acuerdo a mis observaciones, son muy pocas las trabajadoras de casa particular que cocinan los platos que aprenden con sus patrones en su casa.

Paralelamente, las “nanas” van a “enseñar a comer” algunos platos a sus patrones. Por ejemplo, una de ellas me contó de sus intentos para hacer variar la dieta de sus patrones:

³⁰ Nana, apelativo coloquial con el que se designa a las trabajadoras de casa particular, en Chile. En nuestro país existen, básicamente, dos sistemas de trabajo para las “nanas”: a) puertas afuera: la trabajadora se presenta en la casa de sus patrones en la mañana y se retira por las tardes, b) Puertas adentro: la trabajadora vive en la casa de sus patrones, aunque cuenta con un par de días libres el fin de semana (en los que suele pernoctar en su casa o pieza). Es importante señalar que, no obstante la cercanía y trato cotidiano de estas trabajadoras con sus patrones, no se les considera parte de la familia, por lo que comerán en la cocina y no ocuparán para entretenerse o descansar, más que el espacio de su pieza o la cocina. Entre las tareas de las “nanas” podemos encontrar, el cuidado de los niños, cocinar, hacer el aseo, lavar y planchar, regar, cuidar de los animales domésticos, etc.

“Yo les meto mariscos de repente, dos veces al mes, y pescados casi nunca, porque no lo compran, y les hago hartas entradas, con lechuga, tomate, si hay palmitos, repollo, zanahoria, hay que darles la ensalada picadita y aliñada, sino no se la comen” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ estrato bajo).

Al parecer, esta práctica, cuando la “nana” es de confianza y trabaja durante años con la familia, da resultado, es decir modifica el “imaginario de la incorporación” y/o hábitos de la familia, aunque este hecho en algunas casos pasa desapercibido, *“les meto la zanahoria rallada en la salsa, así no la ven”*. Creo que esta dinámica permite explicar el por qué las cholgas, cazuelas y otras preparaciones chilotas, son consumidas por todos los puntarenenses.

Otras práctica que favoreció, la incorporación de ingredientes y recetas chilotas, es el que chilotos e inmigrantes europeos, hasta hace un par de generaciones, trabajaban juntos en las estancias, en los barcos y en el puerto, espacios en que, muchas veces, una cocinera chilota, cocinaba para todos ellos.

Así también, en algunos casos, las “nanas” son quienes permiten el intercambio de recetas entre familias de inmigrantes europeos o nortinos, de estratos medio y alto, para quienes ellas trabajan. Por ejemplo, una mujer de clase alta y origen nortino, me señaló que, para los cumpleaños de sus hijas, servía masitas croatas, preparadas por su “nana” y cuya receta, ella, desconocía.

Todo pareciera indicar el que las trabajadoras de casa particular detentan una cuota de poder importante sobre los intercambios y dinámicas culinarias, en Punta Arenas. Ellas son la bisagra que articula muchos de los cambios culinarios en la ciudad, al poner en contacto a clases sociales diversas y, de paso, a sus cocinas. Al mismo tiempo, ellas, desde su relevante posición en la cocina, tienen un poder concreto y decisivo sobre las prácticas culinarias de sus patrones.

Entre europeos

En el presente, en el recetario de los puntarenses de clase media y alta, existen un conjunto de recetas cuyo origen geográfico no siempre es claro, en tanto han sido intercambiadas y apropiadas por un conjunto diverso y extenso de inmigrantes europeos. Ejemplos de ello, son los postres de ruibarbo, algunas pastas y galletas, y ciertas preparaciones de cordero.

Por mucho tiempo creí que, unas galletas de nuez que mi abuela paterna preparaba para Navidad, eran de origen croata, años más tarde, me encontraría con su versión industrial, entre los productos alemanes de un supermercado. La explicación de este hecho, y otros tantos similares, se encuentra en los fluidos intercambios de recetas que han sostenido las mujeres puntarenenses con sus amigas y conocidas, de diversos orígenes.

“Las recetas no son mías, son de la nona, de la mamá, de la tía, de la vecina que me trajo una de su abuela el otro día. Yo también soy así, como mi mamá, que nunca se guardó una receta, las compartía todas por el almacén” (Mujer origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Sin embargo, muchas mujeres señalan que las puntarenenses mayores nunca dan una receta completa, resultando frecuente que se guarden un ingrediente o un secreto, incluso para con sus familiares. Un ejemplo de ello, lo constituye una abuela, que negaba a precisarles a sus nietas las cantidades de los ingredientes de algunas de sus preparaciones, por lo que estas, cuando la visitaban, leían su cuaderno de recetas a escondidas,

El discurso dietético: una limitante para la transmisión de los saberes culinarios

En los años setenta y ochenta, la medicina realizó un llamado de atención respecto de las “enfermedades de la civilización”. Desde entonces, se genera un amplio debate respecto de los alimentos, sus propiedades y virtudes nutricionales, el cual da lugar a múltiples discursos dietéticos. “Este guirigay dietético se funda en una verdadera y planetaria cacofonía alimenticia: los discursos dietéticos se mezclan, se enfrentan o se confunden con los discursos culinarios y gastronómicos, los libros de regímenes con los libros de recetas, los manuales de nutrición con las guías gastronómicas. Por todas partes crecen la prescripción y la prohibición, los modelos de consumo y las advertencias: en esta cacofonía, el comensal desorientado, en busca de criterios de elección, logra sobre todo nutrir su incertidumbre.” (Fischler, 1995:195). Como resultado de las nuevas tendencias el consumidor, hoy probablemente más libre que nunca, se enfrenta a una desestructuración alimentaria, a la incertidumbre respecto de qué se lleva a la boca, a una gastro- anomía.

En Punta Arenas el discurso dietético, el miedo al colesterol, la diabetes, la obesidad y el cáncer, está presente en todos los niveles sociales. Se ha instalado la desconfianza respecto de alimentos que alimentaron a generaciones, pero que hoy aparecen como excesivamente grasos, dulces o engordadores.

La instalación de este discurso, especialmente entre los adultos mayores, dificulta la transmisión de las antiguas recetas, debido a que las cocineras y cocineros, han cesado de cocinar los platos de antaño o limitado su preparación.

“Ya no cocino nada, es que con esto del colesterol sino es para puro sufrir” (Mujer de origen croata/ mayor /clase alta)

“Ya no se come capón, tiene mucha grasa y con la modernidad ha subido mucho el colesterol y una de las razones es la carne roja” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase media).

En la clase baja de Punta Arenas es posible encontrar, con relativa frecuencia, a personas realmente obesas, y los problemas de salud asociados a la dieta, parecen ser frecuentes. Sin embargo, al realizar mis entrevistas y observaciones me encontré con que si bien el discurso sobre la salud estaba instalado, en la práctica éste no era muy respetado.

“Hoy vine a comer mermelada porque tengo el café sin azúcar, porque tengo diabetes para más remate, así engaño mis tripas con un poquito de mermelada. La maldita diabetes, eso sí que es grave porque no se sana nunca” (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

“Nosotros sufrimos del colesterol, ahora tengo que comer cosas light, pero no exagerado. Yo por lo mío soy carnívoro, como carne siempre, claro que ya no puedo comer muy condimentado” (Hombre de origen nortino/ mediana edad/ clase baja).

Entre las mujeres, de todos los niveles sociales, el peso es una preocupación incluso más recurrente y patente, que entre los varones:

“El año pasado igual le hice un régimen naturista a mi hija porque estaba muy gordita y nos cambió un poco la dieta porque comíamos mucha carne y ahora evito cocinar postres por mi guatona” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

“La mujer se cuida más, pero igual acá la mujer come harto” (Mujer de origen nortino/ mediana edad/ clase alta).

Se ha vuelto común, especialmente en la clase alta, el vivir a dieta, lo que es muy bien graficado por la frase que un varón utilizó para comenzar a describirme su desayuno:

“Cuando no estoy a dieta como...” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Del mismo modo, en las entrevistas, se haría claro el que, generalmente, son las mujeres, madres o esposas, quienes, velando por la salud de su familia, la instarán a hacer dieta.

“Mi mamá vive haciendo como que hace dieta, pero no es nada estricto y a veces pone a dieta a mi papá” (Hombre de origen croata/ joven / clase alta).

La mujer, en tanto encargada de la alimentación familiar y principal objeto de las demandas estéticas de delgadez, podría ser considerada, a mi parecer, el sujeto a quien se dirige, de manera más directa, el discurso dietético. Ella será la responsable de darlo a conocer entre su familia y, con frecuencia, instaurar su práctica. De esta manera nos encontramos con que, si bien, los hombres y mujeres adultos, pueden discernir con igual claridad qué comer y qué dar de comer a sus hijos, las sanciones sociales, por faltas como la obesidad, suelen recaer, en una madre o esposa, en definitiva, sobre la cocinera.

Todas estas prácticas han generado que los puntarenenses miren con recelo a la cocina regional tradicional y a muchos productos modernos, limitando las prácticas culinarias, por medio de la sanción social y médica, a la obesidad y otros desordenes ligados a la alimentación.

Personalmente, no creo que la alimentación tradicional de Magallanes resultara tan nociva, en tanto sus habitantes se ejercitaban realizando pesadas tareas al aire libre. Más bien, creo que el desorden alimentario actual, sería el responsable de las enfermedades del presente. Probablemente, el sumar a la alimentación de nuestros abuelos, la gran variedad de productos alimenticios industriales es lo que ha generado el desequilibrio actual. A mi parecer, el problema de salud imperante se debe, en mayor medida, a la sobreabundancia, generada por la industria, que a las pautas culinarias tradicionales de Punta Arenas. La cocina de antaño, con sus cocciones lentas y su valoración, concreta, en trabajo y recursos, del alimento, se dirigía al alimento como una forma de saciar apetitos corporales y sociales; mientras que en, la industria alimentaria, se puede observar una fuerte tendencia a producir calorías vacías, de nutrientes y valores.

Quién cocina

La pregunta por ¿Quién cocina? Nos entrega herramientas para comprender cómo el género es performado en Punta Arenas. Tradicionalmente, las mujeres han sido las responsables de cocinar para sus grupos familiares y ejercicio culinario el espacio privilegiado para la puesta en escena de los femeninos. En el presente, en Punta Arenas, los cambios en los roles culinarios evidencian modificaciones en las pautas de género.

Las personas entrevistadas concuerdan en que quienes cocinaban diariamente, durante su infancia, eran las mujeres. Sus madres y abuelas, eran las responsables del acto cotidiano de poner comida preparada sobre la mesa. Sin embargo, con frecuencia, eran ayudadas en esta tarea por sus hijos, especialmente las niñas, en tareas simples como picar verduras, amasar el pan o poner la mesa.

“C: ¿Te metías a la cocina?”

E: Siempre estábamos ahí, por ejemplo, mi nona hacía galletas y estábamos todos ahí ayudándole a amasar, por ejemplo o cuando era la época del verano, iban a buscar ruibarbo y traían, a cada uno nos daban una tabla y cada uno picaba, era una cocina grande, pero cosas de niños, nada serio”. (Hombre de origen croata/ joven/ clase alta)

También se recuerda con cariño las veces en que los padres cocinaban para ellos, pareciera que, lo poco frecuente de esta actividad, la volvía festiva y memorable. Un buen ejemplo de esto son los recuerdos de Guillermo, quien es hijo de un marino mercante:

“A mi mamá nunca le gustó la cocina, y por que no estaba mi papá y tenía que asumir su rol cocinaba, pero cuando estaba mi papá lo dejaba a él y a mí me encanta la cocina, yo soy feliz en la cocina” (Hombre de origen nortino (Temuco)/ mediana edad/ clase baja)

Claro que muchas veces el resultado de esta cocina masculina dejaba bastante que desear:

“C: ¿Cocina tu abuelo?”

E: Bueno, si él cocina, igual muy mal, pero cocina, vive para los condimentos. Mi abuelo cocinaba cuando estaba solo con nosotros, si alguien tenía que hacerlo, no era un desastre, pero tampoco rico” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

Sin embargo, históricamente, ha sido frecuente que varones migrantes e inmigrantes se empleen como cocineros. Sin ir más lejos, me encontré con que el abuelo croata de una de mis entrevistadas era cocinero, que el marido de una mujer chilota y mayor se desempeñaba como tal hasta el día de hoy, y con un chilote cocinero de estancia y un chef profesional, entre mis entrevistados.

“Mi abuelo, yo creo que por necesidad fue cocinero, yo cuando chica me acuerdo de los pejerreyes grandes, que ya no se ven, y los hacía en esos sartenes de fierro y los tiraba a la plancha sólo con sal y le quedaban espectacular y después Brujet³¹” (Mujer origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Sin embargo, en las palabras de un cocinero de estancia, se puede apreciar el velado temor a que su masculinidad sea puesta en duda, por el simple hecho de dedicarse a la cocina. Por lo que inmediatamente se escuda tras sus habilidades ganaderas.

“En la Argentina la mayoría de los hombres trabajan en la cocina. Yo me fijé en toas partes, en too hotel trabajan los hombres, incluso aquí en Chile también. Si, acá en toas las ciudades veo trabajar más, igual que aquí en Punta Arenas también hay bastantes hombres trabajando (...). Cuando pueo le voy a ayudar a los cabros, igual me entretengo, me voy a trabajar arriba, al, a los corrales. Ahí pues, salgo con ellos, les ayudo a marcar los animales, no yo no me quedo, me voy porque es que me sirve de tomar aire puro, porque uno se cabrea acá adentro, se aburre, todos los días” (Hombre de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

³¹ Brujet: Pescado al horno de origen croata, en que el éste descansa sobre una cama de cebolla pluma, vino blanco y especias.

En el presente continúan cocinando, a diario, principalmente las mujeres, claro que se han modificado las formas y horarios en que lo hacen.

Entre las mujeres que trabajan asalariadamente, de clase baja y aquellas de nivel medio que no cuentan con ayuda doméstica, se ha vuelto común el cocinar por las tardes y noches, ya sea para la once, cena, o el almuerzo del día siguiente.

En Punta Arenas, es común que las familias se reúnan para almorzar, para lo cual cuentan entre una hora y media a dos horas, mas, el tiempo no resulta suficiente para cocinar y comer durante ese intervalo. Además, entre las clases más bajas, debido al mayor tiempo que están tomando los traslados y la ausencia de una dueña de casa que cocine, existe una tendencia, incipiente por cierto, a limitar o anular los almuerzos en casa. Todo esto ha provocado el que la once, y en algunos casos, menos frecuentes, la cena, pase ser la comida más importante del día, en tanto ésta ofrece, a la familia, la posibilidad de compartir algo de tiempo y socializar.

Del mismo modo, las mujeres de estratos medios y bajos que trabajan, son las más proclives a la compra de comidas preparadas o instantáneas, por lo que el tiempo que le dedican a la cocina se ve claramente restringido.

“C: ¿Cocinas para tu hija por las tardes?”

E: Si, pero a veces cuando llego muy cansada, ella se cocina, para el almuerzo, una crema, de esas de sobre” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

En los estratos medios y altos es común contar con trabajadoras de casa particulares, entre cuyas labores se cuenta el cocinar para la familia. En estos casos quien define el menú es siempre la dueña de casa, quien, en la mayoría de los casos, no participa del cocinar diario, limitando sus incursiones culinarias a ocasiones festivas o los fines de semana, en que la empleada tiene su salida. Estas mujeres, a través de sus preparaciones influyen los gustos alimenticios de la familia:

“En la casa donde trabajo son muy carnívoros, pero yo les meto mariscos de repente, dos veces al mes”. (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja)

Además, por el hecho de trabajar o haber trabajado en distintas casas, las “nanas”, son importantes transmisoras de tradiciones culinarias, entre las diferentes colonias de la ciudad:

“E: Los cumpleaños yo se los celebro a mis hijas y comemos torta, helado por que les gusta mucho y masitas croatas que son muy buenas.

C: y ¿Las sabes preparar?

E: no, la nana las hace”. (Mujer de origen nortino /mediana edad/ clase alta)

El ingreso de la mujer al mundo asalariado, ha hecho que, algunos maridos o parejas, a quienes les agrada cocinar, se decidan a cocinar para el día a día. Un caso, es el de un pequeño empresario de clase alta, quien cocina diariamente y comparte el aseo con su mujer, y otro el de un chofer de clase baja a cuya mujer le desagrada la cocina, por lo cual él cocina y ella hace el aseo.

“No es que a mí me guste más la cocina, cocino por que así está en esta casa y mi señora es la que hace la cama, el aseo, lava la ropa y esas cosas” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

Si bien el caso de la mujer del chofer es el único que entrevisté en que la mujer no cocina, porque no le agradaba hacerlo, encontré en otros relatos elementos que me permiten entrever el que si bien, la cocina continúa siendo una actividad considerada femenina, ya no es “obligatorio” dedicarse a ella con gusto, por lo que me alegro, al ver un indicio de que esta actividad está siendo desencIALIZADA, es decir que, se reconoce que para cocinar no basta con el ser mujer y automáticamente asumir el rol dado, sino que se ha de gustar de esta actividad. Un buen ejemplo de esto es el de una mujer mayor de origen chilote y clase baja, casada, quien “por flojera”, y para cuidar el presupuesto, prácticamente vive de pan, galletas, té, café y mermelada.

Otro indicio de la incipiente desencionalización que estaría experimentando la actividad culinaria, se encuentra el hecho de que los hombres, ante la ausencia de sus mujeres, hoy, son capaces de cocinar para su familia. Claros ejemplos de esto son: un viudo que tras extrañar los guisos de su mujer se decidió a reconstruirlos y cocinar diariamente para su hija y su familia; y el de un separado que, en el presente, y antes de finalizar su relación con su mujer, cocinaba para sus niños cuando ella no estaba presente.

“A los niños les cocino cosas que le gustan a ellos, no sé anticuchos, tengo una parrilla eléctrica en mi casa chiquitita, ese tipo de cosas mis hijos son fanáticos de las pizzas, les hago pizzas (...) como comida chatarra hecha en casa, pero que no sea tan chatarra como la que vas a comprar” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media)

Sin embargo, las mujeres mayores siguen siendo las cocineras responsables de la preparación de las cenas y almuerzos familiares, actuando como el principal nexo, afectivo y práctico, que permite que la familia se reúna en torno a la mesa.

“Para mi vieja todos los domingos son una celebración cuando cocina, da lo mismo el día que sea, año nuevo, Navidad, por que cocina tan rico, para mí son los mejores ñoquis, la mejor salsa. Yo gozo por que voy a otro lado y por más que te lo sirvan en un buen restorán o lo que sea no queda bien, no como lo hace mi mamá” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase media-alto).

Esta práctica se hace especialmente evidente al constatar que, aún en los eventos que no se realizan en sus casas, las madres y/o suegras suelen llegar con alguna preparación, la que, generalmente, es muy alabada por la familia, lo que llena a estas mujeres de orgullo.

“El año pasado tuvimos el cumpleaños de Ana María acá y se prepararon diferentes clases de cosas, pero también tuve la ayuda de mi madre y sus calamares”. (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta)

En relación a la cocina de las madres, abuelas o esposas y, en menor grado, los padres cuando cocinan para niños pequeños, es importante destacar que el referente culinario, es decir, a quien buscan agradar los platos, no es al cocinero, sino a sus comensales. Tras este acto se pone en escena la una verdadera “gastropolítica” compleja y sutil, pues aunque la cocinera es, en última instancia, quien dispone del menú familiar, al hacerlo suele respetar, privilegiar o buscar compatibilizar, las preferencias alimenticias de su marido e hijos.

Al hacerlo, la mujer, se pone en una posición de servicio, en tanto busca atender y agradar a un familiar, pero al mismo tiempo hace uso del poder que reside en el rol de madre-cocinera. De manera que, en este acto, aparentemente trivial, se revelan las posiciones de poder, al interior de la familia y sus negociaciones.

Un caso especialmente evidente de este hecho es el de las abuelas, que para las distintas reuniones familiares, suelen cocinar las especialidades culinarias que le demandan sus hijos y nietos, volviendo al trabajo culinario, tanto un acto de afecto, como una forma de mantener el orden social familiar vigente.

El orden social familiar, en que la mujer ha de agradar, mientras el varón ser agradado, se verá reforzado por el hecho de que el ejercicio gastropolítico masculino, privilegiará sus propios gustos. Diferenciando a su cocina, claramente, de la femenina.

De esta manera, mientras las mujeres suelen cocinar “para” y “con atención a” un tercero, los varones privilegiarán los platos y modos de mesa que les resultan gratos. Lo que se ve reforzado por el hecho de que el varón cocinará, generalmente, cuando lo estime grato y/o pertinente, mientras la mujer contará a la cocina entre sus deberes.

Consecuentemente, me fue posible constatar que los varones de estratos medios y altos, que gozaban de la cocina, en algunos eventos o festividades, solían hacerse responsables de cocinar algún plato salado, entre los que se destacaban las carnes.

“Yo no soy un cocinero profesional pero cuando viene gente a mí me gusta cocinar, a mí me gusta preparar el cordero a mi manera, me gusta a la mostaza, y me gusta mucho el cordero a la menta” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta)

No creo azaroso el que se decidieran a cocinar carne, pues este alimento se cuenta entre sus predilectos, a mismo tiempo que este está signado como masculino.

La presencia de un “maestro parrillero”, en los asados de las distintas clases sociales viene a confirmar la relación existente entre los hombres y la carne:

“En el asado de curso un papá se metió y dijo que el hacía el asado y él llegó con su sombrero, sus guantes, su delantal, y trajo todo. Él preparo el asado y le quedó muy bueno era sólo abastero, asado carnicero, quedó muy bueno, había pollo, salchichas y chorizos (...). Él fue nuestro parrillero especial y no se sentó, comió ahí, él fue el súper parrillero y estuvo súper entretenido”. (Mujer de origen chilote y croata/ joven / clase media).

Es común que los puntarenenses, de edad media y jóvenes, se reúnan con amigos a comer platos que, cada quien, trae de su casa o son cocinados de manera comunitaria.

“Hay mucha gente acá, en realidad diría todos los amigos que conozco, para quienes es panorama cocinar y darse el tiempo de comer rico, en el fondo es la chiva³² para juntarse. También aquí no puedes ir a un día de campo todos los días del año, entonces que te juntas a comer prendes el fuego tiras una carne a la parrilla o te juntas a cocinar pastas, cada uno hace las salsas, entre todos se cocina. Yo tengo living, segundo piso, pero terminamos siempre en la cocina, conversando en la cocina” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta)

Los dulces y masas constituyen un conjunto de preparaciones que son elaboradas, salvo honrosas excepciones, solamente por mujeres. Además, las entrevistas mostraron el que los hombres gustaban de la carne y sabores fuertes, por lo que, al momento de cocinar no se interesaban por preparar postres, al mismo tiempo que, el gusto por los dulces y los conocimientos de repostería eran asociado a lo femenino. Consecuentemente, esta estructura simbólica refuerza la idea de que las mujeres son quienes han de cocinar preparaciones azucaradas, no los varones.

³² Chiva, modismo que se utiliza como sinónimo de excusa.

“C: ¿Cocinas cosas dulces?”

E: No, pan, queques pueden ser o waffle cosas así, pero nada dulce nunca, pan puede ser pero no me quedan muy buenos, para cosas dulces dirijase a hablar con mi madre”.
(Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

Nos encontramos con que, el ingreso de la mujer al trabajo asalariado, ha modificado las pautas alimenticias en Punta Arenas. En el presente, los puntarenenses, dedican menos tiempo a la cocina, por lo que se privilegian preparaciones simples y rápidas, y se ha dejado de considerar a la mujer las únicas responsables y capaces de cocinar para su familia.

Son las mujeres mayores, las abuelas, quienes mantienen las tradiciones culinarias, las pautas alimenticias de antaño, con sus preparaciones tradicionales, horarios tempraneros, secuencia de platos, etc.

“C: ¿Qué cocinó ayer para el almuerzo?”

E: Tomate relleno, pero me gustan hacerlos chiquititos, los relleno con la pasta del tomate, huevo duro, mayonesa, lechuguita bien picadita, se puede rellenar también con atún. Sopa de osobuco, a mi hija no le gusta la sopa, pero a Miguel si. Después hice niños envueltos, con el mismo tuco de las empanadas, con repollo, las hojas las paso por agua, les pongo una cucharada de este pino, huevo picado, no molido y hago una salsa de tomate y los pongo en una olla baja, para que no vayan uno arriba de otro, eso se cocina en una salsa de tomate. Y de postre leche nevada³³” (Mujer origen croata / mayor/ clase media).

De esta manera, nos encontramos con que el ejercicio doméstico de cocinar continúa siendo considerado básicamente femenino, mientras que su oficio o profesionalización se asocia a lo masculino.

Pareciera no haber dudas respecto a que, la cocina, es considerada un espacio femenino, en el cual no se encontrarían las herramientas para performar la masculinidad. Es más, a mi

³³ El recetario de la quinta versión de la Muestra Gastronómica Croata de Punta Arenas incorpora a la leche nevada como un postre tradicional croata.

parecer, el gusto masculino por los asados y el que su estadía en la cocina, como cocineros, se limite a “sacar de apuros”, evidencia un velado temor a “contaminarse” con lo femenino y perder los atributos masculinos. Pareciera que bastaría con que se decidieran a preparar un postre, pasar en la cocina el tiempo que se ha de esperar a un queque se cocine en el horno, y/o decorar galletas, para que se los pudiera tildar de femeninos, y éste es un riesgo que los varones no se toman a la ligera.

La cocina masculina se resguarda de la mujer, y sus atributos, usando cuchillos, carne, cerveza y amigos. En el asado se puede ser masculino, por cuanto, al prepararlo, se está fuera del recinto de la cocina y se lidia con los elementos propios del cazador, cuchillos, carnes y fuego. Pueden existir muchas técnicas y saberes para asar correctamente un trozo de carne, pero todos ellos están libres de las sensibilidades y sutilezas de la cocina femenina, de lo dulce, de la magia del horno y del azúcar.

Por su parte, la mujer, al cocinar para su familia, y especialmente al preparar dulces y pasteles, pone en escena su feminidad. Su sutil arte del cariño y la espera, al velar por que las masas leuden, esperar que el horno lleve a cabo adecuadamente su tarea, corregir la sazón de un plato o decorar un postre. La cultura nos dice que, la mujer es la dueña y señora de la cocina, espacio por el cual debería deslizarse feliz y silenciosa, entre sartenes, ollas, cucharones y platos.

Preparaciones para la semana

Desayuno

Durante los días laborales de la semana, los puntarenenses de clase baja, suelen desayunar, algo apurados, al rededor de las 7:00 am, por lo que en esta comida no acostumbran sentarse a en torno a la mesa, a compartir, sino que, cada quien, de tomar desayuno, lo hace por su cuenta y se sirve a sí mismo. Es más, son numerosos los entrevistados que señalaron que desayunaban, “a la rápida”, en sus trabajos, o que no lo hacían nunca, pues, se sentían mal si ingerían alimentos temprano, debido a que su cuerpo no estaba acostumbrado.

Entre los adultos, el desayuno más frecuente, era café con leche o té acompañado de tostadas o galletas de agua con margarina y dulce³⁴, generalmente de ruibarbo o ciruela, si es casero, o de durazno, mora, frutilla u otro sabor, si es de origen industrial.

Como ya se ha señalado, va a ser común ingerir la primera comida del día en el trabajo. En estos casos el desayuno oscilaba entre uno bastante contundente, que se componía de una paila con huevos revueltos y papas, en el caso de una cocinera, o pan amasado con carne de vacuno y empanadas de manzana, preparaciones predilectas de un chofer; a un desayuno, relativamente liviano, conformado por galletas dulces o de agua, té y café, que era consumido por una secretaria. Pareciera existir claro un correlato entre lo “contundente” de esta comida y la labor que se realiza. De este modo, quienes realizan tareas que demandan algún grado de ejercicio físico, a diferencia de aquellos más sedentarios, iniciarán la jornada con alimentos ricos en calorías y porciones abundantes.

Los niños, suelen acompañar los componentes del desayuno adulto, con yogurt o leche y, en algunos casos, sustituirlo por cereales dulces con leche. Por su parte, entre los adultos mayores, durante la mañana, se consume, con frecuencia, la leche para la tercera edad, que se entrega en el consultorio.

³⁴ Esta clase denomina dulce a las mermeladas.

El desayuno de la clase media, durante los días hábiles, es muy similar al de la clase baja, en su horario, alimentos y ritmo. Las únicas diferencias están dadas por un hombre y una mujer de mediana edad quienes tomaban sólo un café, el que en algunas casas se consume mantequilla y no margarina; la ausencia de preparaciones muy contundentes como los huevos o panes con carne; y el que se incorporan preparaciones caseras como queques y galletas, en el desayuno de algunas familias.

En la clase alta, aparece fuertemente el tema de la dieta y cuidado del cuerpo. Por lo que, varios adultos me indicaron que su desayuno se limitaba a una tostada integral con queso o mermelada dietética y té o café. Sin embargo, cuando no estaban especialmente atentos a las calorías, consumían café o té con leche, tostadas, mantequilla, jamón y mermelada o jam³⁵ o fruta. El apuro también existe en este grupo, el cual, cuando no alcanza a desayunar en casa, se lleva una fruta al trabajo o sólo toma café. Entre los niños, de esta clase social, también son populares los yogures y cereales dulces.

El desayuno es la comida diaria en que se observa una mayor similitud entre las distintas clases sociales y, consecuentemente, entre los distintos grupos étnicos. Sin embargo, en esta instancia alimenticia, relativamente simple en comparación con el almuerzo o cena, ya se hace evidente el que las clases media y alta, contarán, en su menú, con un mayor número de preparaciones caseras, volviendo su cocina algo más elaborada y compleja.

Almuerzo

En Punta Arenas se mantiene la costumbre de almorzar en casa, incluso durante la semana, gracias a que las distancias en la ciudad son reducidas y a que, en los colegios y distintos puestos de trabajo, se disponen de entre una y media a dos horas para este fin.

³⁵ Una mujer mayor se refería usando esta palabra inglesa a la mermelada., por cuanto en su preparación ella procuraría que la pectina de la fruta hiciera de la fruta cocida con azúcar una jalea, al modo de las mermeladas inglesas.

La clase baja, por lo general, almuerza un plato de fondo, jugo o bebida y postre. Sólo cuando existe una dueña de casa dedicada tan sólo a cuidar de su familia, se come alguna entrada o sopa, antes del segundo plato.

Entre las mujeres chilotas mayores, pude apreciar dos modelos de almuerzo, claramente diferenciados: aquellos que mantienen patrones rurales chilotes y consisten en una cazuela o sopa, segundo, pan y bebida, y otros muy desestructurados. En los primeros, se sirve como primer plato o entrada, caldillos de mariscos, crema de arvejas y cazuelas, de vacuno con cochayuyo, de mariscos, de cholgas con repollo, de espinazo de ovino con luce; las cuales además, incorporan un trozo de choclo, papas, zapallo, porotos verdes, fideos y cilantro. Como segundo, pollo arvejado o con puré, pescado frito, tallarines con tuco (cebolla, vacuno molido y salsa de tomate), carne asada (vacuno); acompañado algunas veces por arroz, arroz y papas, o sólo papas cocidas. La ensalada más común en este modelo de almuerzo es la de tomate y lechuga regional. Se suele acompañar este almuerzo con pan y bebida o jugo instantáneo; en algunas tras los platos salados se sirve un postre, que consiste en mote con huesillos o duraznos en conserva con crema; y, en ocasiones, se cierra con un té. Es importante explicitar que este primer modelo corresponde al almuerzo de una cocinera de un centro comunitario chilote.

El segundo modelo de almuerzo, era preparado por una dueña de casa, quien no contaba con compañía durante el día, y quien decía no poder comer muchas cosas por tener problemas de peso, colesterol y presión. Cabe destacar que, esta comida, constituye, muchas veces, la primera comida del día para esta mujer, quien los consume cerca de las doce del día. Estos almuerzos, se componen, usualmente, de café con leche, pan integral, margarina dietética, galletas y dulce. Mas, cuando se decide a cocinar, prepara cazuelas de pollo con zapallo, papas, arroz o fideos; sopas de caldo Maggi con fideos, fideos solos, estofado de pavo con papas y zanahorias; y, con escasa frecuencia, ensaladas de betarraga, tomate y zanahoria. Con este menú, esta dueña de casa, bebe agua mineral y nunca come postre, para no engordar.

Las mujeres jóvenes y de mediana edad, muchas veces no almuerzan en sus casas y comen en sus trabajos un sandwich, un completo, un menú de colación o lo que ellas mismas cocinan, cuando trabajan de “nanas”. Sin embargo, esto no las libra, de cocinar para su familia. Patricia, una “nana”, acostumbraba cocinar por las noches el almuerzo de su hija adolescente, dejándole preparado: cazuelas (trozo de vacuno, zapallo, nabo, papas, zanahoria, porotos verdes, arroz, trozo de choclo), caldillos de mariscos, arroz con mariscos, carbonada (vacuno picado, papas, zanahorias, choclo, porotos verdes), guiso de jurel (jurel de tarro, papas, zapallo) con fideos, cazuela de vacuno con luce, bistec a la plancha con papas o arroz, papas con acelga, salchichas con arroz o papas, pollo arvejado, estofado de vacuno con papas, tallarines con tuco (cebolla frita, vacuno molido, salsa de tomates), verduras salteadas, huevo duro con arroz, pescado (al horno, frito o a la olla) y fritanga (luce frito con ajo y cebolla, con papas cocidas y cilantro). Rara vez, se prepara un postre en esa casa, mas, se suele comprar fruta o yogurt, con este fin.

Una dueña de casa, descendiente de chilotes, especialmente dedicada a la cocina, preparaba, a diario, el siguiente menú: de entrada tomate relleno con atún, mayonesa y cilantro o sopa de caldo Maggi y fideos; de plato de fondo, además de los ya mencionados (en otros menús de esta clase social), ñoquis (comprados) con tuco (cebolla, vacuno, salsa de tomate, laurel), carne asada con arroz (vacuno), salpicón (picadillo de: porotos verdes, huevo duro, trozos de vacuno, palta, tomate, lechuga y mayonesa), papas fritas con huevo frito, salchichas y hamburguesas (caseras o compradas) con arroz y papas, empanadas fritas, lentejas con arroz, porotos con riendas y tocino, pollo con papas fritas, y guiso (arroz, papas picadas, salchichas picadas, porotos verdes, arvejas, choclo); para beber, bebidas, jugo instantáneo y agua; y como postre, yogurt, manzanas, helado (comprado) y jalea o flan instantáneo.

Guillermo, un hombre de origen nortino, preparaba platos que otros puntarenenses de su clase no mencionaban: pastel de papas, chuletas de cerdo con queso y tomate, panitas fritas con ajo, tortilla de acelgas, pastel de congrio (congrio, cebolla, pan, leche, huevos), pan pasado por huevo y frito para acompañar las sopas, crema de tomates (de paquete),

ensalada de porotos con cilantro, arroz frío, ensalada chilena (cebolla pluma, tomate en cascos y cilantro); y de postre queques caseros, y sémola con leche, comprada.

Los almuerzos que prepara el cocinero de estancia que entrevisté consisten en una cazuela de entrada, seguida, generalmente, por un plato que lleva carne de oveja o capón, jugo instantáneo y postre. Las cazuelas que prepara se presentan de la siguiente manera: todas llevan papas y muchas veces trozos de choclo³⁶, algo de proteína que puede ser cholgas ahumadas u ovino (espinazo o trozos), y las siguientes “verduras”: luche con trigo mote, repollo, luche o cochayuyo. Se me especificó que nunca combinaba, en una misma cazuela, repollo con alguna alga o al luche con el cochayuyo.

El ovino es cocinado, por el cocinero de estancia, como plato de fondo, de las siguientes maneras: asado con papas e incluyendo sus interiores (criadillas, riñones, corazón), puchero (sopa espesa de trozos de ovino, choclo desgranado, porotos viejos³⁷, acelga, porotos verdes, arroz, coliflor picada y cebolla), salpicón (trocitos de ovino, lechuga, zanahorias, papas picadas, arvejas, mayonesa) con arroz, garbanzos con arroz y trozos de ovino, porotos con riendas y tuco (ovino picado, cebolla, salsa de tomate), fideos con tuco (cebolla, ovino picado, salsa de tomate), estofado (ovino, arvejas, papas, zanahorias, zapallo, repollo), parrillada de oveja (cocinada sobre una lata, al calor de la estufa) con papas, y chuletas fritas con papas o arroz. Además, prepara, como plato de fondo, una particular tortilla, que lleva acelga cocida, papas crudas ralladas, arroz cocido, zanahoria cocida, ajo, cebolla frita y huevo batido; que es llevada al horno en una asadera.

Los ovejeros no comen muchas verduras como ensalada, pero el cocinero prepara para ellos pebre (cilantro, cebolla, tomate (cuando hay), sucedáneo de limón y ají rojo en pasta), ensalada de betarragas, de lechuga, coliflor cocida, ensalada rusa (papas cocidas cortadas en cubitos, con arvejas, cebolla pluma, sucedáneo de limón y mayonesa); porotos cocidos con cebolla, salpicón con puré (puré de papas, con jurel desmenuzado, salsa de tomate, zanahorias cocidas, arvejas y cebolla picada fina, todo revuelto). Otras preparaciones, que se sirven de manera más distanciada son: róbalo frito con papas (cuando salen a pescar),

³⁶ El cocinero de estancia decía que debía cuidar de los productos enlatados como el choclo, los porotos verdes y arvejas; pues estos suelen hacerse escasos ante el gran apetito de los ovejeros.

³⁷ Porotos viejos o porotos de guarda, se han de remojar una noche para ablandarlos antes de cocer.

estofado de liebre (cuando alguien caza una); preparaciones de vacuno, es decir los mismos platos en los que se usa ovino, pero con vacuno, cuando un animal muere (no por enfermedad) y vacuno ahumado, el cual es preparado, por ellos mismos, usando un tambor de lata con aserrín, y que es cocinado como estofado.

El cocinero y los ovejeros, como postre suelen comer: chapaleles (puré de papa amasado con harina, que conforma un pancito que se hierva en agua) con azúcar o dulce de ruibarbo, arroz con leche y canela en polvo, compota de manzanas (puré de manzanas), sémola con leche y caramelo, mote con huesillos y panqueques con dulce de ruibarbo. Con las comidas beben jugo instantáneo.

En la clase media, nuevamente nos encontramos con que las mujeres mayores son quienes almuerzan del modo más tradicional. Un excelente ejemplo de ello lo ofrece, una abuela de origen croata, quien cocinaba como entradas: ensalada rusa (papas y zanahorias cocidas, en cubitos, arvejas y mayonesa), espárragos con mayonesa, huevo relleno sobre lechuga picada, tomate relleno con atún sobre lechuga picada; sopa de osobuco (con cabellos de ángel (fideos finos) y huevo), consomé de pollo y sopa de caldo y arroz. De plato de fondo: cordero a la parrilla con papas (sólo cuando hay corderitos nuevos, es decir, en primavera y verano), estofado (rodajas de vacuno dorado, cocidas a la cacerola con tomate, zanahorias, arvejas, mantequilla, vino blanco y queso rallado) con papas doradas, pejerreyes fritos con papas o arroz, hot dog (pan, salchichas, mayonesa, tomate picado y palta molida), bistec a la plancha con papas cocidas, tallarines caseros con tuco (vacuno molido, cebolla picada fina, tomate en conserva, jugo de tomate, pasta de tomates, chorizo picado, mantequilla, vino blanco, queso rallado, un poco de ají en pasta), lasagna casera (masa comprada, queso mantecoso y tuco), arroz a la valenciana con papas fritas, arroz con mariscos (cholgas, choritos, almejas), niños envueltos³⁸ (hoja de repollo rellena con pino (cebolla picada fina, vacuno picado, condimentos), amarrada y puesta a cocer con salsa de tomate y vino blanco) con puré o arroz graneado, ravioles caseros (reellenos con espinaca cocida, huevo duro, jamón, lenguas de cordero cocidas, cebolla, mantequilla, queso rallado, sal, pimienta y nuez moscada), raviolón (masa rellena con la misma pasta de los ravioles que se enrolla

³⁸ Esta mujer prepara los niños envueltos a la manera tradicional croata.

como brazo de reina, se envuelve en un paño blanco, se amarra y se pone a cocer en agua), empanadas de horno o fritas de pino (pino, aceitunas, huevo duro, pasas) y cazuela (vacuno o pollo, papas, zanahorias, zapallo, choclo). Para beber sirve jugo y vino, y de postre, leche nevada, arroz con leche, leche asada, manzanas cocidas o strudel.

Un abuelo croata, casado con una mujer originaria de Puerto Montt, dice almorzar, usualmente: una sopa de entrada, seguida por brujet (pescado cocido sobre una cama de cebollas y vinagre) con papas, pescado frito con papas, pollo asado con papas o arroz, lechón con papas, tallarines con tuco (vacuno molido, cebolla y salsa de tomate), bistec con arroz y ensalada de lechuga, pastel de cochayuyo con carne de vacuno, risotto (arroz, arvejitas, vino blanco, queso rallado) y cerdo o lechón con chucrut y papas; y de postre, duraznos en conserva, panqueques con mermelada y arroz con leche.

Una joven madre, de origen croata y chilote, es quien presenta el esquema culinario con mayor preocupación por la salud. Para el almuerzo prepara, generalmente, carne (de vacuno) a la olla con zanahorias, tomate y arvejitas, acompañada por arroz o papas, guisos de verdura (espinaca o acelga, porotos verdes, tomate, choclo, zanahoria) con tallarines, tomatiscán (tomate, papas en cubos, choclo, porotos verdes, vacuno picado), budín de espinaca con papas cocidas, cazuela (osobuco o pollo, papas, papas, zapallo, trozos de choclo y porotos verdes), carbonada (vacuno molido, papas en cubitos, zapallo, zanahorias yarvejitas), gulash³⁹ (se saltea cebolla, se dora la carne de vacuno, cortada en cubos, y luego se pone a cocer con un poco de vino, se agrega crema) con arroz, polenta con carne a la olla (vacuno, cebolla, vino), ensalada de porotos con cebolla, ensaladas (de lechuga, pepino, tomate, choclo, porotos verdes o rusa); de postre, jalea o fruta; y para beber agua. Esta mujer sólo cocina con aceite de oliva, poca sal y todo hervido o a la plancha⁴⁰.

En la clase media también nos encontramos con personas jóvenes que, a la hora de almuerzo, con bastante frecuencia, compran comida preparada o se dirigen a restaurantes. Una mujer de mediana edad y origen chilote, compraba en el supermercado, para luego

³⁹ El recetario de la quinta versión de la Muestra Gastronómica Croata de Punta Arenas consigna al gulash como un plato tradicional croata.

⁴⁰ Cocción el sobre sartén, con una gota de aceite o grasa.

comer en casa, lo siguiente: cremas de tomate o espárragos instantáneas, fideos, arroz, milanesas⁴¹, pollo asado, puré, bistec, escalopas kaiser, y, de postre, flanes o jaleas. Aunque señaló que, a veces, cocinaba porotos con riendas y tuco (porotos, zapallo, choclo, tallarines y tuco (vacuno molido, cebolla, salsa de tomate y chorizo picado)), lentejas con arroz, vacuno a la olla con papas y zanahoria, tallarines con tuco, papas fritas con bistec, y pastel de papas (pino de vacuno y cebolla, cubierto por puré de papas, cazuela (vacuno o pollo, papas, zapallo, trozo de choclo). Acompaña sus comidas con bebidas o jugo instantáneo.

Un joven, de origen croata, dijo almorzar, a diario, en restaurantes, donde solía ordenar: salmón a la vasca (con salsa de ajo y morrón) con papas chauchas, salmón a la mantequilla con papas o arroz, pastas, carne asada (vacuno), congrio frito; de postre, torta, leche asada o flan; para beber, Coca-cola light, y, para finalizar, café.

En la clase alta nos encontramos con los almuerzos son más estructurados. Lo que resulta especialmente claro en el caso de un hombre de mediana edad y origen croata, quien ha rescatado recetas familiares y las prepara a diario, almorzando lo siguiente: sopa de albóndigas en caldo de vacuno, ñoquis de papa caseros con tuco (vacuno picado, cebolla, tomate en cubos (de tarro), ciruelas deshidratadas picadas, aceite de oliva), lasagna de espinaca con champiñones (a partir de masa comprada), pollo arvejado con papas (pollo, arvejas, zanahorias, tomate en cubos), albóndigas con puré, hamburguesas de vacuno al horno con arroz o papas, cazuela (pollo, papas, zapallo, trozo de choclo o chuchoca, cebolla, porotos verdes. Todo cocinado por separado, “al dente”⁴²), cazuela de cordero (con papas, zapallo, arroz o chuchoca), cochayuyo arvejado con papas, cebiche (pescado blanco o salmón, limón, aceite de oliva, cebolla fina), bistec con arroz o polenta, guatitas arvejadas (guatitas, arvejas, zanahorias, papas), churrascos pasados por harina a la olla con papas o arroz, sopa de verduras (zanahorias, papas en cubos, acelga o espinaca), congrio a la mantequilla, pescado cocido con laurel, ajo, vino y aceite de oliva; pollo salteado a la

⁴¹ Milanesa, nombre que en Punta Arenas (y Argentina) se le da a un corte delgado de carne que se pasa por huevo y pan, para luego freír u hornear.

⁴² “Al dente”, expresión de origen italiano, que designa a aquella cocción en que el alimento no pierde del todo su firmeza. Este vocablo es utilizado por los puntarenenses de estrato medio y alto.

mantequilla, champiñones salteados en mantequilla y pimienta, ostiones al pil pil (ostiones, aceite de oliva, ajo, ají), tortilla de papas (papas, cebolla, huevos, aceite de oliva), arroz cocido en vinagre con carne asada, ensalada de pulpo con vinagre, guiso de castradina⁴³ (se corta la castradina en cubos medianos, se deja remojando una noche, luego se pone a cocer por una hora u hora y media, se agrega a la carne y al caldo, repollo en cuartos, papas y zapallo en cubos grandes), castradina frita con pan (se corta la castradina en lonjas, se fríe en un sartén) y chucrut a la croata (se saltean longanizas, salchichas, chuletas de cerdo ahumadas, plateada de vacuno, patas de pollo, ajo y cebolla, en aceite de oliva. Se agrega el chucrut (comprado o como repollo salteado), tomate en cubos (de tarro), se cocina con vino blanco y se sirve con papas cocidas), y cochayuyo, salteado con cebolla, con papas fritas. Como ensaladas come, con frecuencia, ensaladas de lechuga, tomate, porotos verdes, repollo, palta, pepino, nabos blancos cocidos, rabanitos picados, espinacas, endibias y choclo. Rara vez finaliza su almuerzo con un postre, pero cuando lo hace este consiste en, leche asada, macedonia de frutas, manzana o flan.

En casa de una mujer de mediana edad y origen croata, en la cual cocina su padre, también se almuerzan los guisos de antaño: ñoquis de papa con tuco (posta de vacuno molida, tomate en cubos, aceite de oliva, cebolla fina, ciruelas deshidratadas picadas), papas rellenas con pino (cebolla, vacuno picado), empanadas de pino al horno, pejerreyes fritos con papas, brujet (pescado cocido lentamente sobre una cama de cebolla pluma, menta fresca, pimienta negra y vino blanco) con papas o arroz, lentejas con arroz, mariscos con arroz (choritos, cholgas, choros maltones), locos con ensalada de lechuga, cazuela (cebolla, pimienta, trozo de vacuno, papas, porotos verdes, trozo de choclo, zanahoria, zapallo en cubos, perejil, pimienta y sal), carne con verduras a la olla (arvejitas, zanahorias, tomate en cubos, papas, vacuno), tortillas de acelga o espinaca con papas o arroz y tallarines caseros con tuco. De postre, ella cocina, leche nevada, arroz con leche, leche asada, tortas (de ciruela, lúcuma, almendras, etc.), strudel (relleno con manzanas y ciruelas deshidratadas) y dulces algunos dulces croatas, como: Hrstule, tiras de masa fina, a las que se le hace un nudo, se fríen y sirven con azúcar flor, Prsurate, bolitas de puré de papa, manzana, pasas y

⁴³ Castradina, piernas y costillas de borrego, ahumadas.

especies, fritas, y diversas masitas horneadas, que llevan bastante fruta seca (ciruelas, pasas, nueces).

Los platos presentes en los dos menús de almuerzos recién descritos coinciden con los que se solían preparar en casa de una mujer mayor de origen croata, antes de que sus problemas de presión y peso la hicieran cambiar su dieta para privilegiar las carnes magras (pollo, pavo y pescados blancos) y las preparaciones hervidas, comenzara a evitar la sal y los aliños, y dejara de comer postre.

Las pautas alimentación cambian en el caso de dos familias, ligadas a la tradición croata, en que la dueña de casa es de origen nortino. Estas familias almuerzan: tallarines, ñoquis y lasagnas (compradas) con tuco (vacuno molido, cebolla, salsa de tomate, orégano), lentejas con arroz, porotos (con zapallo en cubitos, choclo y vienasas), sopas de verduras (acelga o espinaca picada, zanahorias, papas), pescado (frito, en croquetas o apanado) con puré o arroz, cazuela (pollo o vacuno, papas, zapallo), tortillas (de papas, coliflor) con arroz, hot dog (pan, salchichas, tomate, mayonesa, ketchup, palta, mostaza), pastel de choclo (a partir de pasta de choclo congelada), riñones fritos con cebolla y papas fritas, y erizos sobre tostadas con mantequilla. Como ensaladas, en estas casas, se preparaba: ruibarbo con vinagre, palta, palmitos, tomate, lechuga y espinacas. Para beber, vino, agua mineral y jugo. De postre, queques, budín con golden syrup, postre de manzanas cocidas con nueces, postre de ruibarbo con maicena (tipo flan) con crema, y leche asada. Además, se acostumbraba finalizar el almuerzo, con agüitas de hierbas o café.

Once o té

A esta comida que se ingiere después de las cinco de la tarde y antes de la cena, la clase baja y media la denominan once y, la alta, té.

La clase baja suele tomar once al rededor de las 7:00 pm y hacer de ella su última comida del día, aunque luego pueden comer algo ligero. Tras pasar a comprar, después de trabajo y antes de llegar a casa, suelen tomar café, té, leche o bebidas, acompañadas por queques (en

ocasiones caseros), productos dulces comprados como galletas, empanadas de manzana, roscas, pasteles, pie de limón, helados; y/o con pan o galletas de agua con jamón, mortadela u otro fiambre de baja calidad, margarina, dulces (comprados o caseros), paté, huevos revueltos y queso; y, en ocasiones, completos (pan, tomate, mayonesa, palta, salchichas).

Una mujer mayor de origen chilote y perteneciente a la clase baja, tomaba una once algo distinta: compraba papas rellenas, milcao, empanadas de manzana y roscas chonchinas; a lo que sumaba, pan con queso asado al horno, fiambres y dulce, y café con leche o mate. En su casa pude ver a su nieta comer, como once, una fuente enorme de ensalada de lechuga con limón.

Una familia de origen chilote, compuesta en su mayoría por jóvenes, solía comprar, para la once, pichanga caliente, plato que consiste en un verdadero cerro de carne picada, papas fritas, lechuga, palta, pollo picado, vienesas, chorizo, pepinillos y queso.

En la clase media la once se vuelve algo más liviana, reduciendo sus porciones y la variedad de alimentos consumidos. De esta manera, la mayoría, consume pan con algún fiambre, margarina o mantequilla, queso, huevos, mermeladas o dulces caseros y pasteles comprados; a los que acompañan con café, té, leche y jugo instantáneo. En algunas familias, de origen croata, se preparaban galletas, queques, strudel y masas fritas para esta hora, disminuyendo la ingesta de pan.

En la clase alta, a la hora del té, surgen con fuerza las preparaciones caseras dulces: las familias croatas entrevistadas ingerían, a esta hora, galletas, kuchenos, strudel, Hrstule, Prsurate, tortas y queques caseros, con bastantes frutos secos (los que son reemplazados por pasteles, cereales o tortas compradas cuando la dueña de casa es de origen nortino), tostadas con mantequilla, jamón o Prsut (en un caso preparado por el dueño de casa), queso, paté, salame y palta molida; a los que sumaban té, café, leche o jugo de frutas en caja.

Creo que el acto de tomar once, en el presente, se asocia, en las clases bajas y medias, al regreso del trabajo a la casa. La hora de once corresponderá al horario en que se regresa,

del trabajo o colegio, a la casa; momento en que la familia, se sienta, muchas veces por primera vez en el día, a departir. Claro que esta instancia dista bastante de lo que, hasta hace algunas décadas, se entendía por sentarse a comer, debido a que, a medida que los comensales arriban, se sirven los alimentos que han comprado tras salir del trabajo o van abriendo la despensa o refrigerador hasta encontrar algo de su agrado; lo que hace de este contacto con la comida, bastante laxo en sus pautas de cocina y cuisine, y, en gran medida, dependiente de los gustos y/o antojos de los comensales.

En la clase alta, el té, es una comida considerablemente más liviana, que en los sectores menos acomodados, debido a que, muchas veces, se cena por la noche. Además, las generaciones de trabajadores más jóvenes, prescinden algunas veces de esta comida, debido a que sus horarios de trabajo los hacen llegar a casa bastante tarde, o porque les preocupa mantenerse delgados.

Cena

Las clases bajas y medias no suelen cenar, pero, con frecuencia, comen algo antes de dormir, como una fruta o yogurt. Sin embargo, en ocasiones, los varones, cenan lo que sobró del almuerzo, un plato de cereales o un sandwich.

Excepciones a esta pauta, son el caso de una mujer mayor de clase baja y origen chilote, quien cocina y cena con su familia, y, el del cocinero de estancia y los ovejeros. Según la primera, *“En la noche hay que hacer comida de olla, hay que comer algo salado, uno como que se acostumbra, no se puede acostar así nomás, costumbres que uno tiene en Chiloé y acá uno tiene que seguirlo”* (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja). A esa hora, ella y sus hijas, pueden cocinar: un estofado (vacuno, papas, arvejas, ajo, zanahoria), caldillo de pescado (papas, fideos o arroz, pescado, aceite, cilantro), caldillo de mariscos (papas, mariscos, aceite, cilantro, fideos o arroz), cazuela de pollo o vacuno (pollo o vacuno, cebolla, luche, choclo, arroz), tallarines con tuco (vacuno molido, cebolla, salsa de tomate), carne de cerdo ahumada con fideos o arroz, completos (pan, salchichas, mayonesa, tomate, palta) y ensaladas de lechuga y tomate. Para beber suelen contar con un jugo instantáneo o

bebida, y de postre, si es que hay, mote con huesillos, piña o durazno en conserva, jalea con plátano, helado y manzanas hervidas.

Por su parte, el cocinero de estancia sirve, de cena, los mismos platos que a la hora de almuerzo, omitiendo la entrada o tratándola, en el caso de la cazuela, como plato de fondo, al que se suma un postre.

En la clase alta no se habla de cenar, sino de “comer” por la noche, y en este grupo los patrones de ingesta, en este horario, varían bastante: una mujer mayor de origen croata decía no comer nada; dos familias, ligadas a lo croata, pero cuya dueña de casa es de origen nortino, comían lo mismo que al almuerzo, cocinándose mayor cantidad con éste propósito; otra familia de origen croata, cuando tiene hambre a esa hora, sale a comer afuera o encarga comida china; y una pareja joven de origen croata prepara alguno de los siguientes platos: prschut (jamón ahumado croata) con pan y mantequilla, una gran ensalada surtida (lechuga, tomate, palmitos, aceitunas, choclo, porotos verdes, etc.), carpaccio de vacuno, pan con churrascos⁴⁴ y tomate, pan con queso derretido al horno, y/o chocolates y galletas, comprados.

Nos encontramos con que la última comida del día o cena, constituye una práctica que está cayendo en desuso. Creo que existen dos las razones que han gatillado este cambio cultural, la primera, y más relevante, es el ingreso de la mujer al trabajo asalariado. La falta de dueñas de casa, dedicadas a la cocina, implica el que todos los adultos llegan a casa cansados por la jornada laboral y que, muchas veces, no cuentan con el tiempo necesario para cocinar y servir una cena. Éste hecho, es paliado por algunas familias de clase media y alta, con la contratación de una “nana”, quien puede trabajar “puertas adentro”⁴⁵, atendiendo la mesa por la noche y colaborando a la mantención de la antigua estructura de cocina y cuisine, o “puertas afuera”⁴⁶, caso en el que si bien ella puede dejar cocinada la cena antes de retirarse, no atiende la mesa, por lo que esta comida puede resultar bastante más desestructurada en lo referente a la cuisine. La segunda razón, es la creciente

⁴⁴ Churrascos: tajadas delgadas de carne magra, que se cocina con poco aceite sobre una sartén o parrilla.

⁴⁵ Modalidad de trabajo en que la trabajadora de casa particular se hospeda en casa de sus patrones.

⁴⁶ Modalidad de trabajo en que la trabajadora de casa particular se retira, diariamente, de la casa de sus patrones para descansar en su propia casa.

preocupación por la salud y la dieta, que ha traído consigo la creencia de que el comer por la noche engorda, incluso más, que ingerir alimentos durante el día.

Deshora

Todas las clases sociales asocian el comer a deshora con el tiempo libre, por lo que el principal lugar para comer de este modo será el hogar, espacio en que el ocio, y muchas veces el aburrimiento, es acompañado o paliado, con algunos alimentos.

La clase baja come bastante a deshoras, al menos cuando están en casa, conducta que es considerada, en numerosas ocasiones, “darse un gusto”, es decir, gratificarse al permitirse un gasto innecesario en alimentos especialmente gratos de comer. De este modo, frecuentemente comen: galletas (compradas), dulces (pasteles, empanadas de manzana, queques, etc.), yogurt, fruta, pan con margarina o dulce, papas fritas (compradas, de paquete o de cucurucho) y, cuando llegan a la casa algunos amigos, pichanga caliente, completos, salchichas con queso o torta comprada. Además, suelen beber té, café y bebidas gaseosas. Una excepción la constituyen los ovejeros, quienes no comen a deshora, debido a que las condiciones laborales y alimentarias en las que viven, restringen su acceso a alimentos, fuera de las cuatro comidas diarias.

La clase media, a deshora, come pan con fiambres o dulces (aunque algunos dicen evitar el pan); frutos secos (maní, pasas, almendras, nueces, orejones de manzana), chocolates, pasteles comprados. Destacable resulta el caso de un viejo croata, fabricante de jamón, quien comía, a deshora, grandes cantidades de Pschut. Con estos alimentos beben café, té, jugo instantáneo y bebidas gaseosas.

La clase alta come, fuera de horario, galletas y queques (en ocasiones caseros), frutos secos, pan con mantequilla y jamón, un lomito o churrasco en un restorán (especialmente los jóvenes, con sus amigos) y chocolates. Los acompañan con café, té, mate, cerveza y licores (sólo por la noche) y bebidas gaseosas.

Preparaciones de fin de semana

Los miembros de la clase baja suelen comer bastante durante los fines de semana, tiempo en el que comparten con la familia y amigos.

“Los fines de semana nos descuadramos porque nos juntamos con mi suegra y hacemos un curanto o parrillada, sobre todo de costillar de chanco, que nos gusta tanto” (Hombre de origen nortino / mediana edad /clase baja).

Los fines de semana, en las familias de clase baja, el desayuno se toma bastante tarde, especialmente en el caso de los jóvenes. Al igual que durante la semana, no suele prepararse un desayuno familiar, sino que, cada quien, al despertar, prepara su té o café y tostadas, a las que se agregan fiambres baratos, como la mortadela, queso y pasteles, cuando los hay en casa. Estos desayunos son, considerablemente, más abundantes que los que se consumen durante los días de trabajo.

A la hora de once, la clase baja, especialmente si cuenta con visitas, consume pasteles y pan con fiambres o queso.

“Los fines de semana, como a las cinco y media, tomamos once, pan, con mantequilla, dulce, queso, mortadela o paté, o mi mamá hace algo dulce, queque o kuchen; o mi hermana llega con unos pasteles de crema pastelera” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase baja).

Los platos principales del almuerzo y cena, en este grupo, no cambian ni en su estructura, ni en sus componentes. Mas, si se reúnen con familiares o amigos, lo que sucede con bastante frecuencia, cocinan platos en los que priman las carnes y mariscos.

“Cenamos a veces, cuando llegan amigos de mi papá. Hacen un asado allá afuera, carne y longanizas en el fogón, o de repente anticuchos” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase baja).

Dentro de los platos familiares de fin de semana, en este estrato, se destaca el curanto, el cual se cocina de manera comunitaria, es decir, los distintos parientes compran uno o varios de sus ingredientes:

“Le ponemos cholgas, a veces, choritos, pero acá hay una época que los choritos vienen con unos bichitos adentro y la almeja acá es muy dura. Y le echamos cerdo ahumado, longanizas o chorizos y pollo. Compramos o cocinamos milcao y lo comemos todo con un pebre, con cilantro, tomate, ají, con cebolla, le sacamos el ácido. Una viejita tiene que haber sido quien me enseñó a sacarle el ácido a la cebolla picándola y dejándola en agua fría. Después, se le echa sal, jugo de limón o sino vinagre y cilantro y perejil, y un poquito de ajo” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

Es importante destacar que, en la preparación del asado y el curanto, con excepción de la elaboración de las masas de papa, participan activamente los varones.

En el consumo de bebidas se pueden apreciar cambios respecto de la semana: priman las gaseosas y se hacen presentes la cerveza, el vino (especialmente el tinto) y el pisco, como combinados (pisco con bebida cola) o pisco sour (generalmente comprado).

Una excepción a este patrón lo constituyen los ovejeros, quienes no trabajan los domingos, pero no varían su dieta.

Para la clase media, el fin de semana, también, es un tiempo para la familia y amigos, lo que se asocia a una abundancia (o sobreabundancia) de alimentos.

Los desayunos y las onces mantienen sus componentes y estructura, pero se vuelven más generosos, especialmente en lo que a pasteles se refiere. Un ejemplo de ello, lo constituye los desayunos que toma un joven de origen croata con sus amigos, los que incluyen: pan fresco, jamón, huevos revueltos, facturas⁴⁷, café, té y jugos.

⁴⁷ Facturas, pancitos dulces de masa de hoja, que pueden o no estar rellenos con manjar, crema pastelera, manzana y mermelada de frambuesa. Estas son producidas y compradas, principalmente, en una panadería de origen argentino, ubicada en el centro de la ciudad.

Cuando las familias, de clase media, que cocinan a diario durante la semana, no cuentan con visitas, preparan los mismos platos de los almuerzos semanales, evitando los platos de legumbres, por considerarse a estas últimas una comida poco atractiva o pobre⁴⁸.

Del mismo modo, las familias que casi no cocinan durante la semana, suelen decidirse a cocinar, en vez de comprar. Preparando, por lo general, platos que no se venden listos, como cazuela de pollo o vacuno, carne a la olla con arvejas, zanahorias y choclo, y pollo arvejado. Aunque a veces cocinan, pizza y completos.

No todos los miembros de la clase media, consumen ensaladas durante los fines de semana: en un extremo me encontré con una mujer de origen chilote quien dijo no comer nunca ensaladas durante los fines de semana, para evitarse el trabajo de comprarlas y cocinarlas y, por otro, el de un joven de origen croata, quien almuerza con sus amigos, quienes cocinan bastantes ensaladas.

Por lo general, en los almuerzos de fin de semana, de estrato medio, se toman bebidas gaseosas y algo de vino, y en ocasiones, bajativos (licores), lo que diferencia a estos almuerzos de los semanales, en los que no se bebe alcohol.

Un par esquemas de almuerzo, propios de la clase media, distintos a los ya expuestos, son: los almuerzos familiares, en que una mujer mayor de origen croata recibe a sus parientes con una sopa de carne y fideos o una entrada de tomate relleno; seguida por pastas caseras, tallarines o lasagna con tuco (vacuno molido, cebolla picada fina, tomate en conserva, jugo de tomate, pasta de tomates, chorizo picado, mantequilla, vino blanco, queso rallado, un poco de ají en pasta) o ravioles (relleno: espinaca cocida, huevo duro, jamón, lenguas de cordero cocidas, cebolla, mantequilla, queso rallado, sal, pimienta, nuez moscada, todo bien molido), vino, agua y de postre, leche nevada, arroz con leche, leche asada, manzanas cocidas o strudel. Y el de una joven dueña de casa, de origen croata,

⁴⁸ Las legumbres han constituido, tradicionalmente, en Chile un plato propio de los campesinos pobres. En el presente, si bien, son consumidas por todas las clases sociales, están signadas como un alimento “pobre”, en tanto se ubican en el polo contrario a las comidas festivas, es decir, asados u otras preparaciones en que la carne es protagonista.

quien cocina el sábado, platos similares a los que cocina durante la semana, de manera abundante, de manera que alcancen para todo el fin de semana.

Durante los fines de semana, en la clase media, es frecuente:

Hacer un asado con familiares o amigos.

“Cuando vienen mis hijos, hacemos asado de cordero, sino carne de vacuno, pollo, chorizo, prietas, con papas y lechuga” (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media).

Compartir un curanto.

*“Nos juntamos con un amigo que es de Puerto Montt y viene una vez al mes a Punta Arenas y generalmente se le hace un curanto en hoyo, con chapaleles y todo el cuento”*⁴⁹ (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

Y el reunirse a tomar un “traguito” por la noche.

“Vienen amigos a tomar un traguito, generalmente yo hago el pisco sour, pongo mani salado y a veces compro ramitas y papas fritas” (Mujer de origen croata y chilote /joven/ clase media)

La clase alta también considera que el fin de semana es un tiempo para la familia y amigos, lo que vuelve a sus comidas más abundantes y, en algunos casos, más elaboradas. Para este grupo, el cocinar y comer con amigos es un panorama en si mismo.

“Para todos los amigos que conozco es panorama cocinar y darse el tiempo de comer rico, en el fondo es la chiva para juntarse” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

Para estas reuniones se cocinan ensaladas más elaboradas como, apio con manzana, nueces y queso; palmitos con piña; y tomate con albahaca, aceitunas y trocitos de queso. Por lo general, como plato principal: *“Tiras una carne a la parrilla o te juntas a cocinar pastas,*

⁴⁹ Este es el único de mis entrevistados que señaló cocinar y/o cocinar curanto en hoyo, todos los demás lo preparaban en olla, es decir, como pulmai.

cada uno hace las salsas, entre todos se cocina” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta). Sin embargo, algunos prefieren preparar un “picoteo”⁵⁰, que puede incluir: cebiche de caracoles de mar, jamón serrano y pancitos, un crudo con tostadas o pizza.

A veces se cocina un curanto, *“Cocino pulmai, porque es en olla, pongo abajo los mariscos y arriba vas poniendo las otras cosas, el chorizo, las carnes ahumadas, el pollo los voy separando por hojas con repollo, vino blanco y lo cierro”* (Hombre de origen croata /joven / clase alta).

Los domingos muchas abuelas invitan a sus hijos y nietos a almorzar. Sobre estos encuentros nos dice un hombre de origen croata:

“Para mi vieja todos los domingos son una celebración cuando cocina, da lo mismo el día que sea, porque cocina tan rico, para mí son los mejores ñoquis, la mejor salsa. Por más que te lo sirvan en un buen restorán o lo que sea, no queda bien, no como lo hace mi mamá. Ella cocina desde empanadas, pastel de choclo, ñoqui, sopas de verduras, un buen caldillo de mariscos, de pescado lo que sea. Ah, y postres, copas heladas, tortas. (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta)

El menú, en estos almuerzos, está pensado para regalinear a la familia, por esto depende de sus gustos:

“C: Para los almuerzos del domingo ¿Qué cocina?”

E: Dependen de lo que me pidan ellos, ellos deciden, les gustan los ñoquis, los anticuchos son cosas así, la paella los mariscos y la carne a la parrilla. A veces los tallarines, los calamares, el estofado con papa, no muy seguido, pero lo hago igual” (Mujer de origen croata/ mayor/ clase alta).

La abuela, la “nona” croata, es una mujer que reúne a la familia en torno al alimento, y por medio de éste, refuerza los lazos de afecto y mantiene las tradiciones familiares.

⁵⁰ Picoteo, entremeses que son consumidos, generalmente, en torno a la mesa de centro del living.

En todas estas reuniones de familia y amigos se beben bebidas gaseosas, vino, y alguna otra bebida alcohólica como pisco sour, cerveza, vaina, baileys (licor de crema de whisky), licor de cacao, etc. Además, en casa de una mujer mayor de origen croata, se tomaban licores croatas, de guinda, nueces, ciruela, y ajenojo.

Preparaciones festivas

Antes de pasar a describir las preparaciones festivas propias de cada clase social, quisiera explicar algunos aspectos de la forma de vida y trabajo de los ovejeros. Cuando me entrevisté con el cocinero de estancia, él insistió mucho en que para ellos todos los días eran iguales, en lo que respecta a la comida, que no celebraban ninguna fiesta y sólo comían o bebían lo que el patrón les llevaba. Evidentemente, al encontrarme yo emparentada con el patrón, me situaba en una posición de poder con respecto a ellos, por lo que si bien, logré, con mis visitas, un cierto grado de confianza, esta siempre será incompleta. De manera que, esta ausencia de días festivos, en su relato, aparece como lógica, pues no creo que el cocinero quisiera ponerse en apuros.

Sin embargo, en la verdadera teleserie que conforman este grupo de hombres aislados, a hora de los mates, se me hicieron algunas confidencias: que *“Juan compra trago cuando va a la ciudad y se cura”*, que *“Algunos trajeron mujeres y les pagaron con corderos”*; que *“El cocinero esconde comida para comérsela solo”*, todo esto acompañado de un explícito: *“Créame a mí, los otros mienten”*.

Es sabido, por ovejeros y estancieros, que por la Patagonia circulan, en pequeños busecitos, mercaderes que venden o truecan (a veces por ovinos), alcohol, cigarros y otras especies, como ropa, a los ovejeros. Y que estos comerciantes, pueden acordar con ellos llevar prostitutas, cuando el patrón se encuentre en la ciudad.

Mi abuela, una mujer que nunca vio más que aquello que le resultaba agradable, tuvo durante muchos años a un cocinero en su estancia, que a ella le parecía limpio y ordenado, pero que, ante el mundo, era abiertamente homosexual, hecho que la hubiera escandalizado.

Bueno, este hombre de trato afable con sus patrones y excelente panadero, organizaba en la estancia, durante el invierno, fiestas y comilonas, tan numerosas y bien regadas, que otros estancieros le habrían pedido a mi abuelo que lo despidiera, debido a que estas reuniones sociales afectaban el desempeño de sus trabajadores.

No soy quien para moralizar, si bien me encanta Magallanes, creo que su frío y soledades invitan a beber un “traguito” por la noche, y que debe ser bastante aburrido, para los ovejeros, ver pasar esos días, gélidos y oscuros, de invierno.

En la primavera y el verano, mi familia visita con mayor frecuencia la estancia, y su presencia, trae consigo, algunas celebraciones, en las que participan los ovejeros. Para el Dieciocho, el Año Nuevo y algunos eventos familiares, se suele hacer un asado de cordero al palo. Esos días, el cocinero y un ovejero, que actúa como ayudante, disponen el cordero, atravesado por un fierro, sobre las brasas del quincho, donde se va asando lentamente mientras lo giran y adoban con chimichurri y sal. Además, se prepara ensalada de papas con mayonesa, de lechuga y tomate, se bebe vino y gaseosas, y se finaliza con duraznos en conserva con crema o nada, pues tras comer tanto el postre suele resultar un exceso.

Por lo demás, los ovejeros se dirigen a Punta Arenas, con cierta frecuencia y por varios días, participando de las comidas, reuniones y fiestas que prepara su familia o amigos.

Todo esto nos demuestra que la ausencia de comidas festivas entre los ovejeros es tan sólo aparente. Si bien no puedo caracterizar sus festividades “privadas”, pues no me fueron descritas, sí se me señaló, que cuando están en la ciudad, participan activamente de las fiestas y reuniones de sus familias, estimo posible plantear que, comparten los patrones festivos de la clase baja chilota de Punta Arenas.

Los cumpleaños

Los cumpleaños de la clase baja, sin importar la edad del cumpleaños, por lo general, se celebran a la hora de once, y en ellos priman los snacks comprados, como las galletas, papas fritas, ramitas, suflitos⁵¹, cerveza, para los adultos, y bebidas gaseosas. La torta, aunque puede ser adquirida en el supermercado, suele preparada en casa por la madre, la abuela, la hermana o la tía del festejado, constituyendo un regalo.

“Hago la torta para el cumpleaños de mi hija, con harina, huevito, compro imperial para levantarle un poquito, hago el biscochito y después le compro cositas para rellenarla, duraznos, piña o frutilla (en conserva). Uso la crema chantilly de sobre, que uno lo prepara con leche” (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

Una familia de origen nortino y chilote también preparaba, para estos festejos, brochetas de vacuno y salchichas fritas.

Un menú de cumpleaños bastante más elaborado es el que una mujer, de origen chilote, piensa preparar para los 15 años de su hija, como forma de agradecer a quienes han ayudado en su crianza.

“Ella cumple 15 años, va a tener su cena, su fiesta, Dios mediante. Para su cena quiero hacerle una entradita, un palta reina, un huevomol, que es un huevo cocido, al que uno le saca lo de adentro y lo mezcla con la yema con pimienta morrón, un poco de verdura y se vuelve a rellenar. Quiero hacerle un cerdo al horno y una picana a la olla. Estoy viendo si le hago arroz y una ensalada de papas con porotos verdes, porque el poroto verde le da un toque tan bueno a la ensalada de papa. De postre quiero hacerle un mousse, de limón y después su torta. Van a venir los que han estado con ella, que le han tendido la mano por uno o por otro motivo. Yo como siempre he trabajado, los tíos son los que se han quedado con ella, sus padrinos, las hijas de su madrina que son como sus hermanas mayores, y dos

⁵¹ Suflitos, pelotitas de masa inflada, coloreada y dulce, o de color naranja y sabor a queso.

compañeras de trabajo que siempre han estado conmigo” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

A mi parecer, este menú más complejo se debe a que, el cumplir quince años, socialmente, aún es un evento relevante. Reminiscencia del tiempo en que esta fecha marcaba el ingreso de la niña en sociedad, su reconocimiento como mujer y, por tanto como casadera. Si bien, el significado de cumplir quince años es, hoy, poco claro, esta celebración permanece, en el imaginario, como un rito de pasaje. Es destacable que, esta cocinera, de manera excepcional, parece haber adoptado muchas de las pautas de cocina y cuisine de sus patrones de clase media.

La clase media celebra su cumpleaños en distintos horarios y con distintos menús, de acuerdo a la edad del festejado.

Los cumpleaños de los niños, se celebran por la tarde y para ellos se compran snacks, como papas fritas, galletas, suflitos y gaseosas; a los que se agrega una torta preparada en casa o comprada. Es común que las madres se esmeren bastante preparando estos eventos.

“Son una tremenda producción, con torta de cuchufli⁵². Son a la antigua y como eran los cumpleaños antes, con sandwichitos. Igual compro suflitos, papás fritas y no pongo dulces. A los niños les gustan las tortas de cuchufli, pero este año le haré la torta de yogurt” (Mujer de origen croata y chilote/ joven/ clase media).

Los jóvenes celebran sus cumpleaños por la noche:

“Los cumpleaños son generalmente con tragos y después un picoteo de cositas chiquititas, un canapé, galletitas, pastitas, generalmente no son de una cena, todos muertos de la risa” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

⁵² Cuchufli, tubos de masa de barquillo rellenos con manjar, que se compran en supermercados o confiterías. La torta de cuchufli se arma amarrando con una cinta decorativa en torno a una gran cantidad de cuchufli, los que pasan a conformar a un cilindro que se dispone sobre un plato tortero.

En este grupo etario la torta, parecer, perder importancia *“Hice mini brochetas de vacuno y pollo, papas fritas, canapés y sandwiches, pero chiquititos con jamón y lechuga. Pero este año no hice torta porque no se la comen”* (Mujer de origen croata /joven/ clase media).

Para sus cumpleaños, los mayores, prefieren un almuerzo o cena, con una estructura similar a la de los almuerzos familiares de fin de semana, a lo que se agrega una torta, casera o comprada.

La clase alta, para los cumpleaños infantiles, mantiene la misma estructura de menú de la clase media, pero incorpora una mayor variedad de tortas, ya sea compradas o preparadas en casa, de merengue con frambuesas o lúcuma, chocolate, selva negra, manjar, nuez, ciruelas y crema moka; sabores que también estarán presentes en los cumpleaños de adultos. Resulta destacable que, en estas las celebraciones infantiles, disminuye la presencia e importancia de los snacks comprados, como papas fritas y ramitas; al mismo tiempo que ganan espacio, preparaciones caseras como pancitos con queso derretido y/o masitas croatas.

“En los cumpleaños de mis hijas, comemos torta, helado por que les gusta mucho y masitas croatas, que cocina la nana” (Mujer de origen nortino /mediana edad/ clase alta).

En los cumpleaños de jóvenes, nuevamente, la torta pierde importancia y, por celebrarse de noche, ganan espacio las bebidas alcohólicas.

“C: ¿En tus cumpleaños comen torta?”

E: no comemos pizza, brochetas, papas fritas, y toman piscolas, vodka con jugo de naranja” (Hombre de origen croata y nortino/ joven/ estrato alto).

Los adultos, de mediana edad y mayores, por lo general, celebran su cumpleaños con una cena bastante elaborada.

“El año pasado tuvimos el cumpleaños de mi mujer acá y se prepararon diferentes clases de cosas, pero también tuve la ayuda de mi madre y sus calamares y buffet con todo tipo de

carnes, y ensaladas de esa que a mí me gusta, que es la de naranja con cebolla, queso, aceitunas y un poco de crema” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Se destaca que, en estas celebraciones de clase alta, la madre de los festejados de mediana edad, suele regalar o regalinear a sus hijos con preparaciones caseras, que gozan de gran valoración entre la familia e invitados.

“Para los cumpleaños, mi mamá, de repente hace canapés, sus pasteles, su torta de galletas con crema moka, torta de nuez” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Si bien, para las fiestas, generalmente cocinan las mujeres y el personal doméstico, dos varones entrevistados, señalaron estar felices de cocinar, sus especialidades, para estas fiestas y otros eventos.

“A mí me gusta preparar el cordero a mi manera, me gusta a la mostaza, y me gusta mucho el cordero a la menta. La salsa de menta lleva el secreto, esto tiene una preparación, primero tienen que ser cortes bien desgrasados, después preparas una salsa inglesa, ahora la modernidad da para que tú puedas comprar un frasco. La salsa de menta se prepara de la siguiente forma, picas la menta muy fina, la pones pobre una sartén, con un poco de vinagre, azúcar, pimienta negra y unas gotas de aceite. Lo revuelves, se transformará en una especie de pasta, la enfrías y con eso va la carne y yo también adobo la carne con ajo, poco pero se le pone a la carne, y después se le pone esta pasta y se deja por tres o cuatro horas, después se cuece lento por que no sacas nada en poner el horno en cocción alta por que no te queda impregnada la menta” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

De acuerdo, a un joven entrevistado, en su familia, el menú de cumpleaños variaría con las estaciones del año, incorporando preparaciones propias de la región, durante el verano.

“Para los cumpleaños, en el verano, hacen curanto en olla o cordero al palo⁵³” (Hombre de origen croata y nortino/ joven/ clase alta).

Semana Santa

El día Viernes Santo, la clase baja consume, principalmente, pescado y, en algunos casos, mariscos.

“Como un pescado frito, pasado por huevo y pan, con papas cocidas y ensalada de lechuga y tomate. Sino mariscos, un caldillo puede ser o arroz con mariscos” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

El día Domingo de Resurrección, las familias, de clase baja, suelen comer juntas un menú similar a los demás fines de semana y aquellas con niños pequeños les esconden huevitos de chocolate o se los entregan directamente, sin que el acto tenga gran relevancia cultural, pues los padres, muchas veces, no vivieron esta tradición cuando pequeños.

La clase media, también come, el Viernes Santo, pescado pero su forma de prepararlo, generalmente, es al horno.

“El día Viernes Santo comemos todos pescado, hasta aburrirnos. Este año lo pasé en mi casa con mi viejo, yo cociné, hice salmón, lo preparé al horno con mucha cebolla, mucho ajo, a la mantequilla con cebolla y ajo, y lo acompañamos con papas duquesa, hechas en casa por mi nona” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

⁵³ De acuerdo a un cocinero de estancia, el cordero al palo se prepara del siguiente modo: se carnea un cordero, animal de escasos meses, sin separar las presas del tronco del animal. Se ensarta el animal en un fierro que lo atraviesa a lo largo. Se dispone el animal atravesado sobre soportes, también de fierro, bajo los cuales se ha encendido leña o carbones, lo que permitirá girarlo de vez en cuando para que se cocine parejo. Cuando ya está casi cocido, se adoba con sal y chimichurri, salsa que contiene: aliño completo, orégano, ajo, cebolla, cilantro, un poco de agua, sal y aceite (Hombre de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

Los croatas, de estrato medio, recuerdan que, hasta hace algunas décadas, era común el cocinar bacalao el día Viernes Santo, costumbre que se ha perdido debido al alza de su precio.

“Antes yo cocinaba, hacía bacalao, con aceite de oliva, con ajo, con pimienta. Ahora no se come el bacalao porque es muy caro, 24 mil pesos el kilo, muy caro” (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media).

Sin embargo, una mujer mayor continuaba con esta tradición y además cocinaba otros platos croatas.

“Para Semana Santa se hace el Soparnjak, una comida yugoslava, es un empanada grande que se hace con una acelga con nueces picadas, ajo, aceite de oliva y es muy rica. Se corta la acelga picaditas y la cebolla también, se hace una pasta y eso se pone en la empanada, que se dobla como media luna y se cocina en el horno. Hago el bacalao, también, ese es batido, con el agua del bacalao hago el arroz. Ah, y las Prsurate, que son dulces de papa, manzana y especias, esas las comemos el domingo. Son difíciles de cocinar por que por que hay que batirlas mucho y no se pueden batir a maquina, son fritas” (Mujer de origen croata/ mayor/ clase media).

El domingo, las familias, de clase media, también se reúnen a almorzar y regalarse huevitos de chocolate, especialmente si cuentan con niños pequeños.

La clase alta también consume pescado el Viernes Santo.

“En Semana Santa comemos pescado, pero no me vuelvo loca por comprar y mi suegra hace empanadas de mariscos y pescado” (Mujer de origen nortino/ mediana edad/ clase alta).

Una familia, solía preparar curanto el Viernes Santo.

“Comemos curanto porque mi papá hace unos espectaculares, yo hago los chapaleles, y a veces comemos costillas de cerdo ahumado” (Mujer de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

En esta clase, los croatas, también recuerdan al bacalao como una comida de antaño.

“Antes se cocinaba el bacalao, el Viernes Santo el bacalao era sagrado” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Y nuevamente, nos encontramos con una mujer que mantiene la tradición de cocinarlo.

“C: ¿Qué cocina para Semana Santa?”

E: Bacalao batido y pan, se trata de una comida muy croata. Se deja remojando el bacalao, después se machaca con un mazo grande de madera, se pone a cocer y se cambia después a otra olla. Hay que batirlo mucho para que no queden grumos y termina convertido en un puré de pescado con papa. Se acompaña con ensaladas y pan tostado” (Mujer de origen croata/ mayor/ clase alta).

El Domingo de Resurrección también se reúnen a almorzar con la familia.

“El domingo, generalmente hay almuerzo familiar, donde mis suegros o en la casa de mi mamá, donde no comemos nada especial, salvo que la comida está bien preparada, un pollo a la olla con verduras, carne asada con arroz o papas, o lasagna” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Y se mantiene, con bastante fuerza, la tradición de esconder y buscar huevos de chocolate.

“Yo a donde mi mamá, hasta el día de hoy, voy a buscar huevitos, porque ella hace para todos, tú sabes que los tienes ahí, la canasta con huevitos y chocolatitos. Para los niños y para los grandes igual, mi señora y yo, todos como cabros chicos⁵⁴ buscando. Te los llevas al velador y estás semanas acordándote” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

⁵⁴ Cabro chico: niño.

El día Viernes Santo, en Chile, es un rito religioso y culinario bastante respetado. Ese día se produce un consumo generalizado de pescado y, en segundo lugar, de mariscos, que va a cruzar todas las clases sociales. Actos como éste, dan cuenta del relevante rol que ha tenido la tradición católica en la conformación de nuestra identidad nacional.

San Juan

En la clase baja no todos celebran San Juan. Mas, esta fiesta es, especialmente relevante, para la mayoría de los chilotes.

“Casi no celebro (San Juan), a veces vienen mis sobrinas, traen una carnegita, ensalada, un postre. A veces compramos, cuando podemos unos duraznitos en latita, hacemos una crema, pero eso es a veces” (Mujer origen chilote/ mayor/ clase baja).

Entre los chilotes, celebrar San Juan es la instancia en que se pone en escena, con especial fuerza, su identidad cultural e implica una ritualidad y cocina especialmente ricas. En palabras de una cocinera de origen chilote:

“La noche de San Juan es una tradición chilota. La gente de Chiloé suele festejarlo. Yo lo festejo cuando puedo, porque tenemos un tío que se llama Juan, pero no como se hace allá en Chiloé. Porque yo me acuerdo que allá en Chiloé había un chancho para esa ocasión, que se hacía un asado, el famoso chopón, que es una masa que se hace con chuño y agua, hacen una pelota, eso lo ponen a cocinar en las brasas, se humedece y se va apretando, cosa que no se parta, se pone en las brasas cuando están calientes o sino también encima de la cocina magallánica, y ahí se va dando vueltas, una vez que ya está todo cocinado por encima, se saca esa capa, se vuelve a humedecer y se pone de nuevo. Esas se van comiendo con miel o con chives de chicharrones, que se sacan de la grasa, cuando se derrite. Pero allá en el Centro⁵⁵ se celebra la tradición chilota con tremenda cena, con mistelas, roscas choquinas que traen de allá, después el plato de fondo que es un trozo de cerdo ahumado y

⁵⁵ Se refiere al Centro Hijos de Chiloé, donde trabaja como cocinera.

un trozo de pierna al horno, y eso va acompañado con papas cocidas y ensalada chilota, que lleva zanahoria picada, con cebolla y perejil. Después de eso viene el postre que es una mazamorra a base de chuño y manzana, se cuece la manzana y se le echa la mazamorra para que espese y eso se sirve como postre. Aparte de su vino, chicha, bebida. Después de eso viene el plato de medianoche que consiste en un milcao, una rosca, una sopaipilla y chicharrones. Ese es un yoco, entonces la gente se lo lleva. En Chiloé se usaba el yoco cuando se faenaba un cerdo, entonces se invitaba a los vecinos, a los parientes, se cocinan lo chicharrones. Entonces, en esa misma manteca se cocinaban las roscas, se sirve todo en plato, un trozo de carne de cerdo frita, se le ponen chicharrones, el milcao, un trozo del cuero del chanco también, que se pasa por el fuego entonces queda blandito, se pone una prieta y papas. Es una inmensa fuente de comida, entonces obviamente la gente no se lo termina, y junto con eso le pasan una bolsa, entonces la gente come lo que puede y el resto se lo lleva, llevarse el resto de comida eso es el yoco⁵⁶.

C: Y aquí en, Punta Arenas, ¿Se mantiene esa tradición?

P: En el Centro sí, pero en las casas se hace se hace para el consumo, no para regalarlo. Esa es una costumbre de Chiloé no se usa acá. La gente de Chiloé lo celebran hacen pruebas, ponen las papas debajo de la cama. En el Centro, eso lo hacen en bolsitas, ponen papas, una pelada, una a medio pelar y una con cuero, las reparten, que la gente apague la luz y que vaya sacando su bolsita, si te sale la con cuero tendrás suerte y así. Lo otro que hacen es con tinta en un papel, esas son pruebas que hacen” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

En la clase media, cada día menos personas celebran San Juan, manteniéndose hoy, esta tradición, en aquellas casas en que una persona mayor se llama Juan. Se destaca el hecho de que chilotes y croatas celebran a sus familiares de nombre Juan, con una cena, en que el menú es similar al de otras reuniones familiares.

“Mi abuelo se llama Juan y vamos para su casa para su santo. Comemos carnes y ensaladas” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media)

⁵⁶ El concepto de yoco es manejado por todos los puntarenenses. Por ejemplo, una mujer de origen croata y francés, de mediana edad y clase alta, me contó que solía invitar a sus hijos a comer ñoquis de papa hechos por ella y que cuando los cocinaba calculaba un yoco, es decir, que sobrara para que pudieran llevarse a su casa.

La clase alta, en general, entiende a la fiesta de San Juan como chilota, por lo que no la celebran.

“La cultura chilota celebra San Juan, yo no lo hago” (Mujer de origen croata/ mayor/ clase alta)

Sin embargo, algunos reconocen que esta fiesta era celebrada, en el pasado, por los croatas de nombre Juan, claro que, sin realizar las pruebas de suerte, propias de los chilotes.

“Celebran harto San Juan, entre los chilotes hay mucha gente que se llama Juan, y es para la gente de Chiloé una fiesta y para los yugoeslavos también, hay un montón de juanes que son croatas. Mi abuela que siempre contaba que como su papá se llamaba Juan, San Juan era la fiesta más importante del año que hacían en la casa. En la casa de los Standic, se hacían para San Juan unas cenas pero gigantescas, yo fui varias veces, estaba la pierna famosa de Prsut, con el picoteo, con pancitos y se asaba un chancho y de dulce poco, una torta” (Hombre de origen croata/ joven/ clase alta).

Dieciocho de Septiembre

El Dieciocho de Septiembre, todos los puntarenenses, consumen empanadas y otras preparaciones propias de la zona central, que han sido exportadas hasta Magallanes como marcadores de lo chileno.

“El Dieciocho estuvimos acá en la casa, hice muchas empanadas de pino, en el horno, ese día, anticuchos, cazuela y mote, no era con huesillo, era con higos secos” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

“El 18 lo pasamos donde mis suegros. Hago empanadas, sólo que compro la masa y hago de todo para todos los gustos, de pino, de carne y de mariscos y de queso, hago muchas comemos como 3 días empanadas y cazuela” (Mujer de origen croata/ joven/ clase media).

“Para el Dieciocho hacemos comida tradicional, fueron tres días: el primer día mi vieja hizo pastel de choclo con mote con huesillo, el segundo día creo que hicimos un asado de tira y pollo, y el tercer día mi mamá hizo empanadas, así que fue bien típico” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Nuevamente nos encontramos con que las mujeres son quienes mantienen las tradiciones y saberes culinarios. De este modo, las mujeres de mediana edad y mayores son quienes preparan las empanadas, mientras los otros puntarenenses las compran listas.

“El Dieciocho comemos empanadas, nosotros la compramos hechas y mi mamá hace empanadas” (Hombre de origen nortino/ mediana edad/ clase baja).

El Dieciocho, en todas las clases sociales, es una ocasión en que la familia y amigos se reúnen a celebrar y comer.

“Para el Dieciocho compramos empanadas e hicimos un asado, invitamos a mucha gente” (Mujer de origen nortino/ mediana edad/ clase alta).

En las clases media y alta, se mencionó al consumo de cordero y del “menú nacional tradicional”, como parte de las celebraciones del Dieciocho.

“Hacemos un cordero al palo con esa típica ensalada a la chilena con tomate y cebolla, papas con mayonesa, lechuga, su chicha, su vino. También, por supuesto, comemos empanadas, en mi trabajo yo tengo un taller de motos y comemos empanadas con varios amigos conversando, las compro en una panadería y son buenísimas por que no me gustan con mucha cebolla y ahí me las preparan bien” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

El consumo de pastel de choclo sólo fue mencionado por la clase alta:

“Yo lo hice este año cazuela de pollo, empanadas e hice el mote con huesillos que siempre lo hago para seguir esa tradición y al otro día un pastel de choclo que me quedó

espectacular, ese lo hice yo con pastelera congelada” (Mujer de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Sin embargo, entre los puntarenenses existe la sensación de que la festividad del Dieciocho no es tan celebrada o relevante, como en el norte.

“Aquí nadie pesca el Dieciocho, nosotros encargamos empanadas. Se hace un asado, pero empanadas comemos todo el año. No hay una ramada, como en el norte, donde se va a tomar chicha” (Hombre de origen croata/ joven/ clase alta)

Aunque esta última cita pareciera indicar lo contrario, en Punta Arenas, al menos en términos culinarios, el Dieciocho es una festividad relevante, que reúne a las familias y amigos, en torno a una mesa, para compartir los platos que nos permiten reconocernos como chilenos, por más que se viva a miles de kilómetros del centro geográfico y cultural, en que se gestó la chilenidad.

Navidad

La clase baja presenta, básicamente, dos menús navideños: cordero asado o pavo; resultando, el segundo, bastante más elaborado que el primero.

“Para Navidad nos reunimos toda la familia de mi mamá, no a cenar, cada uno cena en su casa, cenamos temprano y de ahí nos reunimos en la casa de mi abuela. Antes cenamos pollo al horno, un asado de cordero cocinado en el fogón, atravesado en un fierro. El año pasado cenamos cordero en el fogón, con ensalada rusa, ensalada de tomate y de arroz con choclo, bebida, vino, y de postre comimos una ensalada de fruta con crema y después nos fuimos a la casa de mi abuela. Ahí hay cosas para picar, papas fritas, ramitas, galletitas y tomamos bebida, vino, sidra, pero nada especial” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase baja).

“Yo suelo hacer una entrada y un plato de fondo, con una o dos variaciones. Preparamos una mesa bien bonita y ponemos el arbolito. La entrada la prepara mi hija, una camita de lechuga, la centolla, los limones cortaditos en cuatro, y de plato de fondo hicimos cerdo y pavo. El pavo lo hice al jugo, bien adobadito, uno lo va inyectando, cosa que quede blandito. El cerdo lo hicimos al horno, con sal pimienta y limón, harto limón encima, lentamente. Lo acompañamos con un puré de espinacas y unas papitas duquesa, y le hicimos un puré rojo, con salsa de tomate, para el cerdo. Teníamos ensalada de lechuga y tomate, y después, de postre, hicimos un babarois y una macedonia de frutas con helado. Tomamos bebida nomás y sidra para el brindis, pero sin alcohol, somos fomes” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

En ambos casos hay consenso respecto de que *“En Navidad se come mucho, se come demasiado”* (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja). Tal como lo indica la proporción presente en la siguiente cita:

“Para la Navidad es indispensable un asado, de cordero al palo. Y como somos tantos, somos ocho, tenemos que asar dos corderos” (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

Este exceso de comida se mantiene en la clase media y alta.

En la clase media, se repiten los dos menús, pero parece ser más común aquel en que se sirve pavo, como plato principal.

“Nos juntamos en la casa de mi mamá, comemos el típico pavo relleno con manzanas, y ensalada rusa, mi mamá lo hace con ensaladas, siempre hay un queque con pasas. Tomamos cola de mono, sidra, bebidas y vino. Los postres no están muy definidos varían, un helado, turrón o pan de pascua” (Hombre de origen croata/ joven/ clase media).

En este nivel social, se hace presente la tradición de cocinar, decorar y regalar galletas navideñas.

“Tenemos la tradición de hacer muchas galletas, las decoramos nosotras y algunas veces las vendemos. Generalmente hago galletas de nuez que son de una receta que tengo de hace mucho tiempo, este año hice de jengibre y todas decoradas con glaseado y perlitas y hacemos para toda la familia y, obviamente, para toda la familia es como una semana de trabajo” (Mujer de origen croata/ joven/ clase media)

En la clase alta también se mantienen las dos opciones básicas, cordero asado o pavo relleno, a los que, en ocasiones, se les suma el cerdo. Mas, las formas de preparación y la secuencia de los platos, suelen ser algo más complejos.

“Hacemos, en el quincho, un asado de cordero con todo tipo de carne, longanizas y mariscos; ensaladas de lechugas, tomates y papas cocidas. De postre, torta de galletas de vino, se hace en una fuente, se coloca el café cargadito, vas remojando las galletas y las vas poniendo por capa y unas gotitas de licor de vainilla y lo hacen también con licor de manzanas y lo cubres con crema chantilly” (Mujer de origen croata /mayor/ clase alta).

“En la casa, generalmente, se come pavo relleno, mi suegra lo rellena con pan remojado, tocino y los interiores del pollo y cerdo al horno con manzanas y papas. Como ensaladas, palta con palmitos y yo hago la de ruibarbo, la hago para la Navidad porque me encanta por ser roja, la aliño con vinagre y sal, queda súper rico. De postre, generalmente, hago un budín, que lleva un batido con nueces y pasas, en el fondo de la budinera pones una lata o dos de leche condensada y luego el batido de huevos, harina y, bicarbonato, así la masa queda oscura; y lo pones a hervir a baño maría durante 3 horas. Después desmoldas esto y la leche condensada se transformó en manjar y lo sirvo con leche evaporada, queda súper rico. Siempre tengo turrón y mantecones” (Hombre de origen croata/ joven/ clase alta).

Las mujeres de clase alta dedican bastante tiempo a la preparación de una gran variedad de galletas y queques navideños.

“Hago unas galletas, la receta es inglesa, el kilo de miel que se pone a hervir en agua, le agregas mantequilla y se empieza a colocar especias, así por toneladas, clavo de olor, nuez moscada, canela, vainilla y eso suelta todo un aroma muy bueno y después le pones la harina, lo tapas en un nailon grande, ahí queda hasta el otro día, en que las cocinas y decoras” (Mujer de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

Para estas fechas, la clase baja bebe gaseosas, cola de mono (generalmente comprada) y sidra, con o sin alcohol. Mientras, la clase media y alta agregarán, a las bebidas ya mencionadas, vinos, el champagne y algún licor dulce. Estas bebidas, con excepción de la cola de mono, también eran consumidas, por los adultos, durante la celebración del Año Nuevo, momento en que los jóvenes preferían el pisco, ron, vodka y cerveza.

La Navidad es la fecha comunitaria, afectiva y culinaria, central para las familias puntarenenses. En ella los afectos se materializan en preparaciones festivas cargadas de especias y frutos secos, en platos cálidos, preparadas por las madres y abuelas. De este modo, en esta fecha, las familias se reúnen en torno a la mesa y los regalos, objetos que portan los afectos de parientes y amigos, rearticulando los vínculos, por medio de la reciprocidad y los buenos deseos.

Año Nuevo

Las distintas clases sociales coinciden en mantener, para el Año Nuevo, un menú similar al navideño, aunque sin galletas o queques especiados.

“Para el Año Nuevo estuvimos donde unos tíos. Hicieron una parrillada en la tarde, con pollo, cerdo, vacuno, cordero, longaniza y salchicha. Lechuga y papas cocidas. Tomamos sidra y de postre había helado con fruta en conserva” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

“Para año nuevo es una pechuga de pavo rellena” (Mujer de origen croata/ mayor /clase alta).

Sin embargo, se conceptualiza a esta fiesta como menos familiar, privilegiando a los amigos.

“Comemos lo mismo de la Navidad y lo pasamos más con amigos que con la familia, porque para mí no es tan importante” (Mujer origen croata/ joven / clase media).

Una mujer mayor, de clase baja, me dio a conocer una tradición culinaria chilota, que permitiría asegurar un año próspero.

“Yo aprendí que, para el Año Nuevo, hay que preparar su mesa con todas las cositas, como que si se fuera a sentar la gente, fuentecita con carne, pancito, pan de pascua. Eso lo hago de que vine acá a Punta Arenas, la cosa es que la mesa tiene que amanecer igualito. Según mi abuelita es para que no falte nada en el año, eso se come al desayuno” (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

De esta manera, nos encontramos con que, aunque, para el Año Nuevo, también se suele comer con los parientes más cercanos, esta fiesta carece del contenido fuertemente familiar de la Navidad. De hecho, tras comer, es común que los jóvenes, salgan a bailar o a reunirse con amigos a festejar. Culinariamente, esto se refleja en el menú, pues dejan de ser especialmente relevantes las galletas, panes y postres, con que las madres y abuelas otorgan afecto y reúnen a la familia. Preparaciones que son reemplazadas por postres que no son preparados exclusivamente para esa fecha, por lo que podrían estar presentes en alguna otra reunión familiar o de amistades, durante el año.

Técnicas culinarias

Como ya hemos visto, las culturas consideran sólo a ciertos animales y vegetales, como alimentos. Sin embargo, las diferencias entre las cocinas, no radican sólo en esta selección, sino también en las técnicas culinarias con las cuales se tratan los distintos ingredientes, logrando resultados que divergen, tanto en los atributos de la preparación resultante, como en los significados culturales que se le asocian.

En Punta Arenas, nos encontramos con una ciudad, en la existen diversos grupos de adscripción étnica, los que detentan distintos status, y que han de lidiar con un repertorio alimenticio similar. Mas, cuentan con distintas pautas técnicas para la preparación de sus alimentos, las que, de acuerdo a lo observado, operan como marcadores étnicos y de status social.

La revisión de las preparaciones propias de cada status étnico, me ha permitido constatar el que la clase baja de Punta Arenas, y coincidentemente muchos descendientes de chilotes, tienen una concepción bastante estrecha de lo cocinado. Los chilotes de clase baja y, especialmente aquellos que mantienen con mayor fuerza los patrones rurales de Chiloé, basan su ejercicio culinario en el cocer sus alimentos. Lo que se evidencia en el amplio universo de cazuelas que prepara este grupo, a las que se suma su gusto por las verduras cocidas, en un grado que a clases más acomodadas les parece una sobrecocción; su escaso consumo de las verduras crudas y la ausencia en su cocina de preparaciones de mariscos, pescados o carnes, que no hayan pasado por la acción, directa o indirecta, del fuego.

Así también, entre los miembros de la clase baja, encontramos una fuerte predilección por las frituras, en el alimento es sumergido en aceite, como ocurre con los milcaos, el pescado frito, las papas fritas y roscas chonchinas, entre otras preparaciones.

Pareciera que en el mundo chilote el sumergir el alimento en un líquido caliente marcaría su incorporación al universo cultural y, consecuentemente, su status de cocinado.

Paralelamente, en la cocina croata, al menos en sus versiones más tradicionales, parece existir una gran valoración de las cocciones “a la olla”, es decir, dentro de un recipiente, el cual puede ser expuesto al calor directo del fuego, llevado al horno, o ser cocinado combinando ambas técnicas. Sin que esto signifique los alimentos son sumergidos en un líquido que los cocerá o freirá, sino, mas bien, el que los vegetales o trozos de carne se cocinarán en sus propios jugos, a los que suele incorporarse un poco de vino blanco. Esta pauta culinaria croata, puede apreciarse en la preparación de guisos, estofados y escabeches, propios de la cocina de antaño.

Así también, nos encontramos con que, los integrantes de las clases altas, especialmente los más jóvenes, tendrán un concepto de lo cocido relativamente amplio, por lo que someterán a sus alimentos, a la acción del fuego, por menor tiempo.

“Para mi mamá preparar cazuela no es llegar y poner las cosas en la olla mi vieja se da el tiempo de poner una olla para las papas y todo lo demás, luego le incorpora el caldo que hizo del pollo o de la carne. Se da el trabajo de cocinarlo todo aparte, las papas la cuece a parte, el zapallo no lo mete al tiro, dice que la zanahoria se demora menos que la papa, entonces cuando tú lo comes esta todo al dente” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

Además, las clases acomodadas se encuentran, gracias a su mejor acceso a los medios de comunicación de masas y viajes, al tanto de las pautas y modas alimenticias nacionales, santiaguinas, e internacionales. Hecho que ha favorecido que amplíen, aún más su concepto de lo cocido, abriéndose al consumo de una mayor variedad de verduras, muchas veces consumidas crudas, y a ciertas preparaciones para carnes y pescados, como el carpaccio, el crudo y el cebiche, en que el alimento no es sometido a cocción alguna, sino tratado por medio de cortes cuidados, la incorporación del jugo de limón y condimentos.

Lévi-Strauss, realiza algunos alcances que nos permiten comprender mejor el por qué de estas distinciones en las formas de cocer los alimentos. “Hirviendo la carne se la preserva completamente, con sus jugos, mientras que al asarla se hace inevitable cierta pérdida o

destrucción. Uno de los métodos da la idea de economía; el otro, la de derroche; el segundo es aristocrático, el primero plebeyo. Este aspecto de la cuestión resulta obvio en aquellas sociedades en donde existen marcadas diferencias de *status* entre individuos o clases” (Lévi- Strauss, 2001: 332). Estimo que este hecho, permite explicar, al menos en parte, el gusto chilote por las distintas versiones de la cazuela; y el que los guisos y sopas tradicionales croatas, cayeran en desuso, al mismo tiempo que este grupo ha ascendido socialmente.

Sin embargo, los puntarenenses, en general, ante mis ojos de santiaguina, todavía cuentan con una visión estrecha respecto de lo cocinado. Están habituados a consumir sus alimentos, de preferencia, cocidos; lo que resulta especialmente evidente en el caso de las frutas y verduras, en tanto las primeras suelen ser preparadas como dulces (mermeladas) o cocidas con azúcar y, las segundas, como ensaladas que suelen incorporar arroz, papas, arvejas, choclo, zanahorias y mayonesa, resultando bastante pesadas.

Otras distinciones interesantes se dan en la preparación de las frituras. En mis observaciones culinarias, pude constatar que entre los chilotes no existe, al menos no con la fuerza con que pude apreciarla, entre los croatas y otros grupos acomodados, la preocupación por lograr frituras livianas. A medida que se desciende socialmente en Punta Arenas, se puede observar un mayor consumo de productos grasos, como los chicharrones, margarina y, por sobre todo manteca, la que si bien, no es utilizada en todas las casas, está presente en las masas y como fondo de cocción de muchas preparaciones chilotas que son compradas, con frecuencia, en panaderías y supermercados, como milcaos, empanadas de manzana, roscas chonchinas, empanadas fritas y pan de minga⁵⁷. Al parecer, existe, en este grupo, un gusto por la grasa, por el cerdo, los embutidos y fiambres, que se asocia al consumo de aceites de baja calidad y la aplicación de técnicas culinarias que no evitan estos ingredientes. En contraste, la clase alta, si bien, también gusta de los alimentos grasos, sostiene la idea de que estos constituyen un peligro para la salud, y por tanto constituirán un

⁵⁷ Pan de minga: pan redondo de generosas proporciones, que se come en tajadas o trozos. La minga es una forma de trabajo comunitario propia de Chiloé, en que parientes y amigos ayudan a una familia a realizar una tarea pesada como arar y sembrar, construir una casa o cosechar, lo que es retribuido por la familia beneficiada con una comida abundante y festiva.

placer culpable, de manera que, se buscará limpiar a las preparaciones de la grasa excesiva y espaciar su consumo. Por lo que, consecuentemente, se busca lograr un mejor manejo de la fritura, para lo cual: se evitan los aceites que contengan grasa de origen animal y/o mezclas de origen vegetal, se procura lograr la temperatura adecuada para freír, se evita la absorción excesiva de grasa por parte del alimento (tras freír, se suele poner al alimento sobre toalla de papel absorbente), se reduce el contenido graso de los alimentos, ya sea retirando el exceso de grasa las carnes o cocinándolas de manera que “boten” la grasa y, como pauta de cuisine, se busca limitar la expansión de sus olores, “evitar que quede la casa pasada” (Mujer de origen croata/ mayor/ clase alta). Un ejemplo de esto último lo constituye la receta con que preparaba milcao, la “nana” de una mujer de origen croata y francés, recibiendo los elogios de su patrona “*La Teresa, es muy buena cocinera, cuando va a hacer milcaos, se preocupa de poner un ratito en un sartén al fuego los chicharrones, para que boten un poco la grasa. Hace los milcaos, los pasa por el aceite bien caliente y los pone sobre una toalla nova, para que no absorban el aceite*” (Mujer de origen croata y francés/ mediana edad/ clase alta).

En la clase baja, la falta de preocupación por lo liviano de las frituras, se asocia a una ausencia de preocupación por su frescura. Me encontré con que muchas veces se freían en casa o se compraban, algunos platos, en tal cantidad, que solía sobrar para el día siguiente, momento en que eran consumidos fríos o recalentados, con gusto; hecho que para las clases acomodadas resulta un desagrado, pues se considera que las frituras son buenas son sólo recién hechas, debido a que, se estima que, una vez frías, toman un fuerte sabor a grasa.

Tras las entrevistas y la observación, creo que es posible afirmar que en la clase baja, especialmente entre los chilotes, no existe gran preocupación por los deslindes de los alimentos que forman parte de un mismo plato. Son recurrentes las preparaciones en que distintos ingredientes se revuelven y superponen, de manera que tiende a hacerse más difusa la línea que distingue a las carnes o proteínas de su acompañamiento. Un claro ejemplo de esto son los salpicones de verdura y carne, el puré con jurel que prepara el cocinero de estancia, que consiste en un puré de papas, que es mezclado con salsa de tomate, jurel desmenuzado y cebolla, perejil y zanahoria, picados, conformando un sólo

guiso; la fritanga, plato cuya receta nos proporciona una mujer chilota: *“Pongo a remojar el luche, pongo a freír un poquito de ajo, manteca, cebollita y a eso le agrego el luche y lo dejo que se cocine, a eso le pongo cilantro y se lo echo a las papas cocidas”*(Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja) y, en cierto grado, las cazuelas y caldillos, pues, aunque se supone que sus ingredientes no han de deshacerse, están unidos en un sólo plato. Los croatas, si bien, también cocinan guisos en que la carne y verduras se unen en una olla, su preocupación por la cocción “al dente” y la caída en desuso de los estofados de antaño han hecho de su cocina una práctica culinaria en que se distingue, claramente, la proteína de su acompañamiento.

Las mujeres croatas, especialmente las abuelas, saben preparar, desde la masa, lasagnas, raviolos, tallarines y raviolones, que luego son cocidos hasta estar “al dente”. Mientras que, las clases bajas, compran los tallarines o fideos en el supermercado y los cocinan hasta a un punto, que los estratos acomodados consideran una sobrecocción. De esta manera, nos encontramos con que el dominio de las técnicas de preparación de la masa, corte, relleno y cocción “al dente” de las pastas, constituyen un privilegio las mujeres croatas (y aquellas descendientes de italianos) y, consecuentemente, un marcador de status étnico.

Entre los chilotes el dominio de técnicas y recetas de repostería es bastante escaso, los postres que se cocinan en las casas se basan en el manejo de tipos de cocción que coinciden con las de las preparaciones saladas: el cocer, en el caso del arroz con leche, los chapaleles, la fruta cocida y el mote con huesillos; y el freír, en la preparación de las sopaipillas y las roscas chonchinas. Son escasas las preparaciones dulces horneadas, que prepara este grupo, limitándose a los queques y los bizcochos con los que se preparan las tortas de cumpleaños, las que, salvo excepciones, son rellenas con fruta en conserva o dulce y crema. En contraste la cocina croata, muestra un desarrollo considerable de las técnicas de repostería, como el batido de masas para hornear, la galletería, el relleno y decoración de tortas con diferentes cremas y la preparación de buñuelos fritos, como Hrstule y Prsurate. De este modo, las clases bajas y medias, se verán en la obligación de comprar tortas o dulces, mientras las mujeres de la clase alta, o en defecto sus “nanas”, tras aprender de la patrona, cocinarán, postres y pasteles, en casa.

Dentro de la repostería, la técnica de preparación del strudel⁵⁸, ha sido por mucho tiempo fuente de orgullo para las mujeres croatas, quienes se esmeran por lograr la masa más delgada y liviana. Es más, me enteré de que era común que las mujeres mayores, no entregaran con facilidad el secreto de su técnica y que sostenían, entre ellas, una velada competencia. Una reconocida y, al parecer, generosa experta, cocinaba el strudel del siguiente modo: *“Hago la masa al lote, le pongo como medio kilo de harina, una cucharada de aceite y un huevo, y el secreto es la masa golpeada, te queda más suave. En una olla pongo las manzanas picadas y el coñac. Después estiro la masa y le pongo las manzanas, las pasas y mermelada de frutilla, le rocío azúcar y canela, lo cierro, le corto las orilla que están gruesas, lo dejo reposar una noche, le saco el jugo que sueltan las manzanas y hoy recién lo cocino, se tiene que dorar la masa, a mí me gusta el strudel fresco”* (Mujer de origen croata/ mayor/ clase media).

Ambos grupos, coinciden en el gusto por las preparaciones ahumadas, los chilotes gozan comiendo cholgas y cerdo ahumado; mientras los croatas disfrutan del Prsut (jamón de cerdo salado y ahumado) y la castradina (carne de borrego ahumada). No tuve noticias de ningún chilote que ahumara en Punta Arenas, aunque los ovejeros, de la estancia, dijeron que ahumaban, de vez en cuando. Por esta razón, los chilotes y puntarenenses, en general, consumen el cerdo ahumado que venden en el supermercado, el cual es elaborado industrialmente. Por su parte, los croatas, en su mayoría, creían que los conocimientos necesarios para preparar Prsut o castradina, correspondían a técnicas ya perdidas, mas, logré dar con un par de fabricantes, que abastecían a un pequeño grupo de croatas que valoraban especialmente la cocina de antaño.

De acuerdo a los fabricantes artesanales de jamón entrevistados, la época adecuada para comenzar a producir Prsut es el invierno.

“Cuando empieza el invierno se comienza a trabajar con el Prsut, bueno acá a fines de marzo que es la época cuando está helado y que ya no anda ningún bicho y que puedes

⁵⁸ El strudel se incorporó al recetario croata, mientras Croacia estuvo bajo el mando del imperio austro-húngaro.

trabajar tranquilo por el clima, por el frío (...), aquí tu tienes la suerte de que nunca tienes más de cuatro grados en invierno, porque si hay mucho calor tu le pones sal y se desploma y si lo sacas después se empiezan a pudrir por más sal que tenga. Aquí tienes la suerte del clima” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

En la primera etapa de la preparación, la pierna de cerdo ha de permanecer entre veinte días y un mes en sal *“eso lo vas viendo ahí lo vas tocando, depende del tamaño, de si esos días ha habido escarcha, si han estado fríos o ha habido humedad. No hay una receta que diga tenlo veinte días y dalos vueltas, pero si te toca un mes húmedo los jamones te van a quedar latigudos y salados (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).*

A continuación, los jamones son prensados con ayuda de maderos y gatas hidráulicas, para que boten líquido, colgados por un mes, y ahumados.

“Los cuelgo eso demora como un mes y de ahí empieza la etapa del ahumado. Pongo aserrín en un tacho, hago fuego, de ahí el humo pasa por un ducto y entra a una cámara que esta sellada, en la que cuelgo los jamones a ahumar. Cuánto tiempo toma ahumar depende de cómo estén los días, puede ser un día o dos. Después ventilo y cuando los jamones están secos de nuevo tapo todo otra vez y hago humo de nuevo entre dos y tres días. Si el clima esta frío le puedo dar hasta cuatro, hasta que empieza a agarrar, uno ya les cacha el color y está listo. A veces quedan más oscuros, depende de la lenga, pero eso es básicamente un mes de proceso entre salado y prensado y otro mes te demoras en ahumar. Al final del ahumado le pongo como un kilo de azúcar al fuego, para que queden como acaramelados, rojos” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

Finalmente, los jamones o Prsut han de madurar, un tiempo que dependerá del lugar en que sean colgados, *“lo puedes colgar perfectamente en tu casa, en un lugar donde no haya calefacción, en una pieza oscura donde no le llegue el sol, pero en vez de madurar en seis o siete meses por que allá (en su galpón) donde les entra aire todo el tiempo, se va a demorar un año, el jamón una vez que está listo no se te va a pudrir o sea después de los dos meses esta carne no se pudre, se puede poner amarillenta la grasa, se puede poner*

rancia, pero la carne no. Demora como diez meses en madurar, lo ideal es una pieza fresca y ventilada” (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

También se ha de manejar la técnica para cortar adecuadamente el Prsut *“Tienes que cortar de tu propia mano y sacar para que practiques, el jamón es para comértelo delgado, grueso no. No así grueso no te lo puedes comer, es práctica”* (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

La preparación de la castradina, a partir de un borrego, de unos doce kilos, es bastante más sencilla que la del jamón. *“La castradina es mas fácil que nada, uno corta animal en cuatro pedazos, saca la paleta, se limpia grasa que tiene, se pone en sal, se deja tres o cuatro días, se saca y ya se puede comer”* (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media). Así, mientras el cerdo ahumado chilote se hace con el costillar, la castradina se prepara con las piernas del borrego.

Para cocinar la castradina adecuadamente, se ha de conocer sus atributos, para así, poder darle la cantidad de remojo necesario, antes de cocer: *“Si es muy salada hay que remojarla una noche, y si es muy seca también. Se debe remojar primero, para después cambiar el agua y recién ahí poner al fuego con las verduras. Si no está tan seca o salada, se puede poner así, directo, al sartén y comer con pan”* (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media).

Los chilotes, por su parte, saben que las cholgas ahumadas se han de remojar antes de cocinar, de manera que se vuelvan a hidratar y que la carne ahumada (de cerdo) no necesita remojarse antes de ser cocinada *“C: ¿Cómo se cocina la carne ahumada? E: Se corta en pedazos y se cocina en una olla como quien hace una cazuela”* (Mujer origen chilote/ mayor/ clase baja).

El bacalao es otro plato que se prepara a partir de un alimento deshidratado, pero que está cayendo en desuso, debido a su alto precio, por lo que su compleja técnica de preparación podría perderse. *“El bacalao es como la castradina, seco, lo tienes que dejar remojando*

de un día para otro, se muele con un mazo y se pone a cocer. El bacalao se come con papas, perejil, leche, ajo y aceite de oliva en unos fondos grandes, se bate hasta que la papa se deshace y queda como una crema. Es, en el fondo, como una crema de papas y bacalao, es buenísimo. Además, se hace un tuco con el bacalao, con morrones, con tomate de tarro y cebolla, que se come con la crema de pescado. Y con el caldo y pedacitos de bacalao que quedan se hacía un rissoto, entonces era primero un plato de bacalao y después un rissoto que es un arroz. Pero ahora ya no se hace porque un kilo de bacalao sale como veinte lucas es carísimo, antes no era así. Creo que donde mi mamá todavía hay colgado unos pescados, pero ya están petrificados, capaz que esos se cocinen y queden buenos para alguna ocasión especial” (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

De este modo, nos encontramos con que, el salar y ahumar la carne, corresponden a técnicas de conservación de los alimentos, que eran utilizadas cuando no existían sistemas de refrigeración o congelamiento de los alimentos y que, en el contexto actual resultan particularmente lentas, exigentes y costosas, lo que vuelve a su práctica infrecuente.

Curiosamente, los chilotes y croatas de antaño coincidían en su gusto por los embutidos, especialmente, los chorizos y las prietas. No tuve noticias de algún chilote que continuara con la tradición de preparar embutidos, mas, un viejo croata preparaba chorizos con frecuencia “*Se corta la carne para la máquina, en la máquina grande usted puede poner un pedazo de dos kilos, y se aliña, pone sal, pimienta, orégano, comino. Después en dos días se llena la tripa de chanco, la tripa de chanco es buena, delgada y pareja, tripa de capón o cordero es muy delga y no sirve”* (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media) y me encontré con un joven de origen croata se decidió a preparar prietas una vez “*Acá todavía se usa que hay una vieja que hace prietas, cuando yo era chico se veía más, pasaban con una canasta de plástico que imitaba mimbre llena de prietas y todo el mundo le compraba prietas, era gente chilota. Hace un par de años una amiga de mi mamá me dio la receta de las prietas croatas, que son en el fondo lo mismo, es sangre, una tripa con sangre adentro. Yo las preparé una vez, pero juré que no más, porque la sangre salpicó todo, la prieta de acá lleva repollo y sangre (chilota), y la croata, sangre, en vez de repollo*

acelga, trigo molido, parecido al burgol de los árabes, y tiene naranja, cáscara, nueces, pasas” (Hombre de origen croata/ joven/ clase alta). En el presente, los puntarenenses compran sus embutidos listos, ya que, prácticamente, nadie cuenta con el tiempo y los conocimientos necesarios para prepararlos.

Creo que, es posible, observar en la cocina de los puntarenenses, en general, el como las pautas y técnicas de cocina, propias de los chilotes, han permeado las estructuras culinarias de los otros grupos étnicos. Un buen ejemplo de ello lo constituye el curanto, pues, en el presente, personas de todos los estratos y ascendencias, han hecho de este plato una preparación festiva. No obstante, el que esta exige el conocimiento de los distintos tiempos de cocción de sus disímiles ingredientes y el dominio de las propiedades del vapor, como medio de cocción.

“Se arma el curanto y encima se deja una parte de mariscos, se le pone un plástico pinchado para que salga el vapor y ahí encima se ponen los chapaleles. Una olla más ancha que profunda, para que se cocine parejo, más rápido, por que por ejemplo en un perol, se muele lo de abajo y arriba queda crudo. Se le echa agua porque el jugo de los mariscos es muy poco, agua fría” (Mujer origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

Sin embargo, es posible apreciar, entre los croatas, algunas diferencias, sutiles, en su forma de preparación: las hojas de repollo sustituirán al plástico pinchado y el vino blanco al agua.

Así también, es posible afirmar que, los puntarenenses, han aprendido a preparar y comer, el cochayuyo, de los chilotes. *“Yo recuerdo la primera vez que comí cochayuyo, fue en Laguna Blanca. Me dije, carne no es, verdura no es, pero me gustó. Después le pregunté a un paisano, ¿Qué comí? y era cochayuyo, me gustó”* (Hombre de origen croata/ mayor/ clase media).

Los puntarenenses de hoy, saben remojar y cocer el cochayuyo, pero sólo la clase baja continúa comiéndolo en cazuela; mientras, los grupos medios y altos lo prefieren en guisos, ensaladas, albóndigas, empanadas, salteado con cebolla y acompañado por papas fritas; y

en forma de budín. Aunque, entre los jóvenes, de los sectores medios y altos, se trata de un plato poco apetecido, por lo que no se le prepara con frecuencia.

Croatas y chilotes preparan cazuelas, sin embargo, este plato es consumido con mayor frecuencia por lo segundos, quienes suelen incorporarle, cholgas, luche, cochayuyo o cordero, alimentos que actúan como marcadores de identidad étnica para este grupo. Por su parte, los croatas, han aprendido a prepararla, tanto de los chilotes, como de la acción educadora del Estado chileno, quien ha instituido a la cazuela, de nuestra zona central central, como plato típico nacional. De esta manera, al cocinarla, este último grupo de descendientes de inmigrantes europeos, la prepara de manera muy similar a la cazuela propia del Chile central, *“a la cazuela mi mamá le pone polenta, chuchoca⁵⁹, en vez de arroz, porotos verdes, choclo, zapallo, papas, los condimentos, ajos, cebollas, zanahoria, pone las presas, el caldo y cilantro”* (Hombre de origen croata/ mediana edad/ clase alta). Cabe destacar que la polenta es un ingrediente bastante utilizado en la cocina croata tradicional.

Otro plato bastante popular, entre los puntarenenses, de todos los sectores, es la empanada. Ésta, a mi parecer, corresponde a otro de los platos exportados, por la acción del Estado, como marcador de lo chileno, desde el centro al resto del país. La técnica de amasado, corte y cierre de la masa, es dominada por las abuelas puntarenenses, y ha sido aplicada por aquellas de origen chilote para la elaboración de su postre favorito: la empanada de manzana. Sin embargo, entre los chilotes y puntarenenses, jóvenes y de mediana edad, se está perdiendo el dominio de esta técnica, que ha sido reemplazada por la compra de masa preparada o empanadas, ya fritas u horneadas. Curiosamente, los croatas de mayor edad, también preparaban una especie de empanada, el Soparnjak, un gran pastel que se rellena acelga, cebolla, picadas y salteadas, nueces picadas y ajo, lo que, probablemente, facilitó su aprendizaje de la preparación de la empanada.

⁵⁹ Los croatas de Punta Arenas se referían a la polenta como chuchoca, asumiendo que para mí, como santiaguina sería más fácil identificarla por ese nombre.

En relación al género, es posible observar que las técnicas de repostería, horneado, cocido y fritura, son asociadas a lo femenino, por lo que rara vez son puestas en práctica por los hombres. Mientras que todas aquellas que implican el contacto con un fuego directo y el aire libre, como el ahumado y el asado sobre la parrilla o al palo, son consideradas masculinas.

“¿Cuál es entonces la esencia de la oposición entre lo hervido y lo asado? Por ser expuesto directamente al fuego, el alimento asado se encuentra en relación de *conjunción no mediatizada*, mientras el hervido es producto de un doble proceso de intermediación: además de estar inmerso en agua, tanto el agua como el alimento están contenidos en un recipiente” (Lévi- Strauss, 2001: 323). Es esta mediatización, la que permite la asociación del hervir con la cultura, mientras que el asar se mantiene del lado de la naturaleza. Esta oposición es reforzada por que contrapone la comida procesada, a aquella no procesada.

Lévi- Strauss nos hace ver que “la ebullición tiene lugar dentro de un receptáculo, mientras que asar significa cocer desde fuera: un proceso comporta la noción de lo cóncavo; la otra de lo convexo. Así, a menudo lo hervido pertenece a la que podríamos denominar “*endococina*”, destinada al consumo privado por parte de un grupo reducido. (...). Lo asado, por el contrario, pertenece a la “*exococina*”, una variedad que se ofrece a los extraños” (Lévi- Strauss, 2001: 329). Coincidentemente con este esquema, en Punta Arenas, los platos hervidos, horneados o asados, dentro de un horno y utilizando un recipiente para recoger sus líquidos, son preparaciones femeninas, generalmente asociadas al cotidiano, al gesto de cocinar para la familia, por medio del cual la cocinera (madre, hermana, abuela o una “nana”, en su reemplazo) preparara platos para los suyos, de manera que se puede encontrar, con facilidad, un nexo, entre los roles de madre /dueña de casa, la acción de cocinar y la entrega de afecto.

Paralelamente, el asar, sobre el fuego directo, es un acto masculino, que se asocia a acontecimientos festivos y al contacto con personas ajenas al núcleo familiar. Constituyendo, un momento y espacio, en que, como ya hemos señalado, se performa la masculinidad, en una práctica culinaria, que busca distinguirse de los quehaceres femeninos, y que lo logra, al llevarse a cabo en un espacio externo a la vivienda y,

especialmente, ajeno a la cocina; en que lo agreste, la rudeza del fuego, los cortes de carne grandes y gruesos, el uso de cuchillos y utensilios filosos, y la costumbre de beber alcohol mientras se vigila el asado, rememoran el acto de cazar, el cual es considerado, en nuestra cultura, esencialmente masculino.

Es cierto, que en Punta Arenas, no todos los platos festivos son asados sobre un fuego directo, mas, es en el acto de cocinar para una festividad o grupo extra-familiar, cuando los varones, cocinan con mayor frecuencia sus especialidades, que no responden al uso de técnicas de horneado, repostería o hervido, sino al asar carnes, ya sea sobre una parrilla o al horno.

Los asados son reuniones sociales, en que todas las clases sociales comen en abundancia, instancias de derroche, en que la comunidad reafirma sus lazos en torno a una generosa mesa.

Las cocinas chilota y croata tradicionales, se caracterizan por la utilización de técnicas culinarias que, enfrentadas a la formas de la cocina actual, aparecen como lentas. No debemos olvidar que el simple acto de cargar de leña la estufa o cocina magallánica, exige conocimiento y tiempo, para hacerse de la manera adecuada. El hacer el pan implicaba esperar que leudara, para cocinar cerdo o capón, se debía partir por faenar el animal y limpiar su carne; muchos platos, como la cazuela de cholgas o la castradina, dependían de procesos de recolección y técnicas de conservación, que hacían del prepararlos actos que distan mucho de las escasas exigencias que implica abrir un tarro de conservas, poner a cocer unos fideos comprados o un arroz, al que no hay que limpiar de gorgojos. Así también, las técnicas de cocción, especialmente en el caso croata, dependían del logro de una temperatura suave y pareja por largo tiempo, como ocurre con el escabeche de escabeche de pescado; o de la realización de acciones, que hoy aparecen como largas y tediosas, como el rallar la papa para los milcaos, acción que hoy es realizada por las mujeres chilotas, en numerosas ocasiones, con la ayuda de una “*ralla*”⁶⁰ eléctrica.

⁶⁰ Ralla: nombre que se da entre los chilotos a la tabla o lata con hendiduras con la cual se rallan papas, manualmente. Esta misma denominación se usa para un electrodoméstico de fabricación artesanal que consiste en una tabla acompañada por un conjunto de cuchillas que permiten rallar con bastante rapidez las

Una o dos generaciones atrás, existía la figura de la dueña de casa, y con ella el tiempo para dedicarse a cabalidad a la cocina, lo que favorecía la transmisión de las enseñanzas que permitían alcanzar el dominio de las técnicas culinarias familiares, lo que hacía del comer un acto bastante menos mecánico, que en el presente.

Reencuentro con las raíces

Conscientes de la posible pérdida de recetas y conocimientos técnicos culinarios, las colectividades chilotas, croatas y otras colonias de la ciudad, comenzaron a organizar actividades gastronómicas y costumbristas. Entre estas se destaca, la Semana Chilota, que se celebra en febrero y la Muestra Gastronómica Croata, que se realiza durante octubre o noviembre.

En estas instancias, las comunidades realizan actos de memoria y recuperación, que les permiten performar sus identidades y reafirmar su sentido de pertenencia, de su nexos con la añorada tierra de los ancestros y su comunidad, en Punta Arenas.

En el caso de los croatas, esta búsqueda y rescate de las raíces ha llevado, a varios de ellos, a viajar a la tierra de sus antepasados, donde han vivido emotivos reencuentros con ramas de sus familias con las cuales el contacto había sido escaso o nulo durante décadas. En estas reuniones, la cocina juega un importante rol, como facilitadora del reconocimiento mutuo: *“En el 91 viaje a Croacia con un amigo y me topé con parientes que me estaban esperando en el aeropuerto. Para mí fue un reencuentro con la cultura muy importante. Nos llevaron a un pueblito muy lindo y nos tenían preparado una comida y para mí esa fue la conexión porque los olores que habían ahí eran los mismo que habían en la cocina de mi casa”* (Hombre de origen croata /mediana edad/ clase alta).

papas crudas y peladas. Según lo que puede observar el contar con este artefacto eléctrico, en casa, no es común, probablemente por su gran tamaño y su fabricación artesanal. Mas, entre las familias chilotas, se suele saber quien cuenta con una, recurriendo a ella cuando se ha de producir una cantidad importante de milcaos y pagando por el servicio de rallado.

De estos viajes no han sido pocas las mujeres que han vuelto con recetas proporcionadas por familiares o libros de cocina comprados en librerías.

Otra fuente de conocimientos sobre la culinaria croata la constituye el cónsul de Croacia y su mujer, quienes, con la ayuda de la agrupación de “Damas Croatas”, suelen publicar recetas en la revista del Club Croata de Punta Arenas.

Además, numerosos croatas, interesados en la gastronomía, se han preocupado de recuperar las recetas y técnicas de la cocina croata de antaño, ya sea dirigiéndose a sus mayores o acudiendo a viejos recetarios, para luego, a través de la práctica, recuperar sus secretos técnicos. Tal era el caso de, un joven productor de Prsut; la dueña de un café, que recupera repostería de los inmigrantes y el chef de un restorán, quien se enorgullecía de ofrecer a su clientela, los platos que cocinaba su “nona”.

En el caso de los chilotes, la migración, en muchos casos, ha sido más reciente y el contacto menos distanciado, pues cada tanto viajan a Chiloé, reciben parientes de visita e intercambian encomiendas de regalos. De esta manera, la muestra de las tradiciones en la Semana Chilota y sus múltiples actividades en el Centro Hijos de Chiloé, a mi parecer, constituyen más una puesta en escena del orgullo que sienten por su cultura y del goce que sienten al compartir con su grupo de pertenencia, que un ejercicio de recuperación cultural. El chilote, en Punta Arenas, ha mantenido su matriz cultural. No así el croata, para quien el ejercicio de recuperación implica un esfuerzo consciente por aprehender una cultura que, en la mayoría de los casos, no ha vivenciado sino a través de sus parientes mayores y sus relatos.

En todas estas instancias de reenculturación culinaria, croatas y chilotes, han de esforzarse, no sólo por lograr dar con una lista de ingredientes, sino por recuperar el gesto, la forma exacta de revolver, de asar u hornear, en definitiva, la técnica de los padres o abuelos. De esta forma, se hace tangible y evidente, el que la cocina es y se aprende en la gestualidad, en la repetición de una serie de pasos, que permiten que un conjunto de ingredientes, sean transformados en un plato, por medio del cual se expresan identidades y afectos.

Consumo y eliminación

Cuisine

La forma de disponer los platos, vasos, tazas, manteles y cubiertos sobre la mesa, así como los modales de mesa, constituyen marcadores de clase y etnia, es decir, signos visibles de la pertenencia a un status étnico específico.

Las familias de clase baja suelen comer, diariamente, alrededor de la mesa de la cocina o en el living comedor, si es que la cocina resulta muy estrecha. La mesa, muchas veces bastante desvencijada, es cubierta, por las dueñas de casa, con un mantel plástico, sobre el cual se disponen los individuales, los cubiertos, normalmente agrupados a un costado de cada puesto, junto a una servilleta de papel y un vaso; a los que se suma una botella de bebida gaseosa o un jarro con jugo instantáneo, ubicado en el centro de la mesa. Durante el almuerzo o cena, los platos suelen llevarse a la mesa servidos desde la cocina, tarea que realiza, normalmente la cocinera.

En las ocasiones en que se sirve postre, un par de personas, generalmente la cocinera y alguien más, llevarán los platos usados a la cocina y traerán a la mesa el postre servido o los platos y la fuente o caja de helados, para que cada uno se sirva.

En esta clase social, la onces, suele ser bastante desestructurada en términos de cuisine, cada quien, calentará agua o se la servirá de la tetera o termo, y se preparará algo para comer, de acuerdo a sus gustos, desde pan a ensalada de lechuga, pasando por helado o empanadas de manzana. Esta misma desestructuración se repetirá en los desayunos, en los cuales, cada quien, a su horario, se servirá un café con tostadas o, en el caso de los niños, un pocillo con cereales.

En las distintas festividades o reuniones sociales concertadas, las familias se sientan a comer en el living-comedor, espacio en que se ha prestado más atención a la disposición de la mesa: el tenedor es ubicado a la izquierda y el cuchillo la derecha del plato, se coloca una servilleta sobre el tenedor (en algunos casos sobre un plato pequeño), el vaso o copa sobre el cuchillo, y la comida se lleva en fuentes a la mesa.

“C: ¿Cuándo están celebrando algo siempre los platos van servidos?”

E: No, ahí mi mamá lo troza y lo lleva a la mesa. De repente cuando hace ensalada rusa, como a todos nos gusta, lo pone en el plato. Para los cumpleaños también, todo en la mesa. Después de que se canta cumpleaños feliz la torta se corta ahí” (Mujer de origen chilote/ joven/ clase baja).

Demás, en Navidad, se suele decorar la mesa del comedor con un conjunto de ramitas de pino y velas o un viejo pascuero plástico; al que se suma un pino decorado a un costado del living-comedor y/o una corona navideña colocada en la puerta de entrada.

En este estrato, casi invariablemente, lavar la loza y limpiar la cocina, son tareas femeninas:

“Almorzamos, nos quedamos un ratito en la mesa o nos vamos al living, mi papá se va hacer su siesta, yo le ayudo a mi mamá a ordenar, dejamos todo ordenado y de ahí nos vamos al living a descansar” (Mujer de origen chilote/ mediana edad/ clase baja)

En varias casas que visité los platos y tazas estaban visiblemente sucios, signo de un lavado deficiente o de que simplemente se sacudieron las migas y se usaron nuevamente.

Creo importante destacar que, es común que la televisión encendida acompañe a todas las comidas.

Las porciones, en relación a las otras clases, son muy abundantes, especialmente, en el caso de los varones.

“No somos como ustedes, que están acostumbrados a comer una galletita, un poquito de, cualquier cosa, comen, se sirven” (Hombre de origen chilote/ mediana edad/ clase baja).

Los modales de mesa, de este grupo social, no son muy cuidados, siendo común, especialmente entre los mayores, mojar el pan en la sopa, comer con la boca abierta o gesticular con los cubiertos. Como etnógrafa pude constatar que es común el insistir en que las visitas se sirvan un poco más, dejando, en numerosos casos, escasa posibilidad de elección *“Le voy a servir otro poquito...”* (Mujer de origen chilote/ mayor/ clase baja).

En la clase media, los modales de mesa corresponderán a una mezcla entre los patrones de cuisine de la clase baja y la clase alta, dependiendo, principalmente de si se cuenta con ayuda doméstica o no: cuando está disponible la cuisine tiende asimilarse a la de la clase baja y cuando se cuenta con ella a la de clase alta. Sin embargo, es posible observar, que a modo general, tienden a desaparecer los televisores encendidos; las familias comen con mayor frecuencia en living-comedor, las porciones se hacen algo más pequeñas (aunque durante el fin de semana se come muchísimo), los platos y servicios están más limpios, y se usan fuentes con mayor frecuencia.

Un elemento distintivo de la clase media será el platillo individual de ensalada cruda, dispuesto a un costado de cada puesto.

“Generalmente les sirvo a todos yo, a mi hija le sirvo la ensalada al lado y a mi esposo igual porque él no comía ensaladas” (Mujer de origen chilote y croata/ joven / clase media).

Las familias de clase alta, que cuentan con ayuda doméstica, suelen sentarse a comer en el comedor, pieza que se encuentra separada del living, aunque comunicada con éste y la cocina. Creo que mi experiencia en el siguiente almuerzo grafica bastante la cuisine diaria de este grupo: Sobre la mesa de madera se habían dispuesto, un mantel de género azul con pequeñas flores blancas y los puestos para cada uno de los comensales: un plato en el centro, el cuchillo a la derecha y sobre este un vaso, y el tenedor a la izquierda y sobre este un plato para el pan cubierto con una servilleta de papel de color azul. Además, en el centro de la mesa, había una fuente con ensalada de tomate cortado en cascós; una alcuza de mimbre y dentro de ella sal light, pimienta, sal, aceite de oliva y mostaza; un platito con una salsa de mayonesa, ajo y ciboulette; una panera con pan italiano⁶¹, cortado en trozos, y un gran jarro de vidrio con jugo de frambuesa natural.

La “nana” utilizó una bandeja cubierta por un individual de género, para llevar a la mesa un guiso de papas, zanahoria, porotos verdes, tomate y carne de vacuno. La dueña de casa

⁶¹ Pan Italiano: nombre que se le da en Chile a un pan amasado y blanco, de forma rectangular, de tamaño aproximado es de 10 x 5 cms y cuya costra está, frecuentemente, cubierta de un resto de harina.

recibió los platos de cada comensal y los devolvió servidos con porciones moderadas que no mostraron diferencias por género o edad. Cuando di cuenta de mi plato se me ofreció repetirme el guiso, lo que rechacé, pero manifesté que me gustaría comer ensalada, para lo cual se me entregó un platillo limpio, pero conservé mis cubiertos. Cuando todos habían terminado de comer, se tocó el timbre y la “nana” pasó a retirar los platos, cubiertos, las fuentes y la alcuza. A continuación, la “nana”, regresó, de la cocina, con una bandeja cargada con una fuente con leche asada, platos y cucharas. La dueña de casa preguntó a los comensales si deseaban comer postre y sirvió a los que lo deseaban. Tras el timbre, la “nana”, retiró los platos y fuentes, y regresó con una bandeja con tacitas de café, una cafetera y un azucarero. Nuevamente la dueña de casa sirvió a los comensales y marcó el fin del almuerzo al tocar por última vez el timbre, tras el cual la “nana” levantó la mesa y se dirigió a la cocina con los platos, vasos, fuentes y demás utensilios utilizados, para lavarlos y guardarlos.

Los almuerzos de fin de semana y las comidas festivas presentan una cuisine algo más elaborada: primero se sirve, en el living, un aperitivo. En el caso de un almuerzo en el cual participé, este consistía en Pisco sour, paté casero con galletitas y cubitos de queso de cabra. La dueña de casa, sentada cerca de la mesa de centro untaba las galletitas, las disponía sobre un pequeño plato y hacía que éste fuera pasado de mano en mano, junto a algunas servilletas de papel. Sobre la mesa de centro había una bandeja con algunas copas, en las que el dueño de casa servía a los comensales el Pisco sour.

Cuando lo estimé conveniente, la dueña de casa se levantó para avisarle a la “nana” que ya era hora de servir el almuerzo y nos invitó a pasar al comedor. La mesa estaba cubierta con un mantel beige liso y contaba con dos pequeños centros de mesa con flores. Frente a cada silla, se habían ubicado un posaplatos y sobre éste un plato de cerámica inglesa azul, junto al cual se habían dispuesto adecuadamente los cubiertos (el tenedor a la izquierda, el cuchillo a la derecha, la cuchara de postre acostada sobre el plato principal); al costado derecho del posaplatos se encontraba una copa y al izquierdo un plato de pan, sobre el cual descansaba una servilleta del mismo color del mantel. En el centro de la mesa se encontraba una alcuza con aceite de oliva, vinagre, pimienta y sal; una fuente con ensalada de tomate y

palta, una con betarragas y otra con lechuga. En una mesa lateral descansaban un jarro de vidrio con agua, otro con jugo, una botella de vino blanco y otra de champagne. El dueño de casa sirvió champagne a todos los comensales adultos.

La “nana” llevó las fuentes calientes a la mesa y estas se hicieron pasar de comensal a comensal, de manera que, cada quien se sirvió a su gusto. La dueña de casa dio instrucciones a la “nana” que llevara las fuentes al horno para que se mantuvieran calientes, y definió los ritmos de la comida: su comienzo, repeticiones, seguidilla de platos y cierre, indicándoselos a la “nana” con el toque de una campanilla.

Como primer plato se sirvió un quiche de centolla. Tras la entrada, la “nana” fue llamada para cambiar los platos usados por unos limpios y llevar a la mesa una fuente con carne asada y otra con papas duquesa. Cada quien se sirvió cuanto quiso y agregó al plato un poco de la ensalada de su elección.

Cuando todos habían finalizado de comer, la dueña de casa tocó la campanilla, se retiró todo lo salado de la mesa y la “nana” regresó con una bandeja con una fuente con sorbete de piña casero y un conjunto de platos de postre en forma de berenjena. Nuevamente, se hizo sonar la campanilla, se retiró todo, y la “nana” reapareció con café y galletas caseras de nuez y mantequilla. Me llamó, especialmente, la atención el que la dueña de casa se disculpara por el desorden en el servicio y explicara que éste se debía a que la “nana” que normalmente atendía la mesa se había ausentado.

Los niños, de clase alta, suelen desayunar y tomar té en la cocina, en una pequeña mesa o mesón, utilizando individuales. En ocasiones, los adultos también toman desayuno, bastante apurados, en la cocina, mas, es común que la cocinera haya dispuesto la mesa para los dueños de casa en el comedor, la que suele constar de un termo con agua caliente, té, café, leche, un azucarero, pan tostado, mantequilla, mermeladas, queso, jamón y, algunos puestos, marcados por la presencia de un plato de pan ubicado al centro y una taza con su platillo y cucharilla en una esquina.

Este grupo social, durante los fines de semana, suele tomar un té bastante abundante, en el comedor. En uno en el cual participé, la mesa estaba cubierta con un mantel claro y sobre ella se disponían: platitos con jamón, salame (que las niñas sacaron con la mano, por lo que fueron reprendidas por sus padres, ¡Deberían usar un tenedor!), queso y paté; además de una mantequera, un termo con agua caliente, un lechero, pocillos para el café, té y azúcar; platitos con galletas, una panera con tostadas de pan de molde y una gran torta de selva negra. Frente a cada persona se encontraba un plato de pan, sobre él un tenedor y un cuchillo de mantequilla, en una esquina una taza con su platillo y cucharilla y en la otra una servilleta de papel. La mesa era atendida por la “nana”, quien traía más pan y agua cuando se necesitaba.

En la clase alta los modales de mesa son cuidados, pero sin exageración, de vez en cuando es posible ver como un adolescente gesticula con su cuchillo y es corregido por su madre, mientras el dueño de casa se sienta relajadamente y con los codos sobre la mesa, a la hora del café.

Para la Navidad, la clase alta, adorna su living con un gran pino decorado y su mesa con un mantel elegido con cuidado y un centro de mesa en colores verde y rojo.

No obstante, entre la clase alta, existe la sensación de que la cuisine se ha relajado, pues no es tan cuidada como en el pasado.

“Yo soy muy al lote yo pongo la mesa desordenada. Mis nonos tenían hasta servilleteros grabados en plata, en la mesa tenía que ser el nono en la cabecera y mi papá al frente y los de al lado que hicieran lo que quisieran. Pero ahora es al lote nada que ver, es que era extremadamente compuesto el nono. Ahora es un chiste porque es al lote y yo no conservo nada de eso. Pero el otro día me dije necesito sentarme en una buena mesa a comer, yo creo que voy a volver a recuperar eso de la buena mesa” (Mujer de origen croata/ mediana edad/ clase alta).

La Navidad es la instancia en que todas las clases sociales decoran con mayor esmero sus casas y su mesa. Los adornos, la corona que se coloca en la puerta, los regalos, el pino, los

galleteros, las botas navideñas y guirnaldas, forman parte de la cuisine con que se prepara comida familiar más relevante del año, la Navidad.

En Punta Arenas, la dueña de casa, es la principal responsable de la cuisine y el posterior ordenamiento de los enseres y la cocina. Mientras, los varones, sólo se harán cargo de servir los tragos o la carne en un asado, alimentos que aparecen signados como masculinos y con los cuales, por lo tanto, se sienten más cómodos. De esta manera, nos encontramos con que, aún en el presente, el rol de la mujer es el de atender a la familia, en tanto que el del hombre, es ser atendido. Situación que pone en escena la jerarquía de género existente al interior del hogar.

Como hemos visto, la cuisine de los puntarenenses, difiere bastante de una clase social a otra. En términos generales, la cuisine, resulta más demandante y compleja, en su uso de utensilios, fuentes y modales, a medida que se asciende socialmente. Todo esto gravita en que las clases sociales más altas, en términos ideales, han de dedicarle más tiempo a los preparativos de la puesta en escena de la comida, en el inculcar los modales de mesa adecuados a sus miembros y al momento mismo de la ingesta del alimento. La temporalidad de la cuisine va a diferir entre las distintas clases sociales, asociándose al ritual y la pausa con las clases más acomodadas, en tanto en ellas, se tiende a presentar un mayor número de platos, entre cuya sucesión se suele dar una pausa en que las comensales esperan que el servicio doméstico retire los platos, acción que es comandada por la dueña de casa, por medio del uso de un timbre o campanilla. La consigna parece ser: no hay que mostrar apremio; son las cocineras quienes han de preocuparse que la sucesión de platos fluya sin percances, mientras los comensales socializan.

El ritual del servicio, se complejiza, en todas las clases sociales, en el caso de ocasiones festivas. Situación que resulta especialmente evidente en las clases bajas y medias, en tanto, en dichas ocasiones, se incrementa, notablemente, el uso de manteles, fuentes y tenazas para servir; y se incorporan nuevos platos, como un picoteo y/o entrada.

Estimo que las diferencias de clase, en los tiempos dedicados a la cuisine, al igual que en el caso de la cocina, tienen directa relación con el tiempo que dedican al trabajo y traslados las distintas clases sociales. La dueña de casa de clase baja y media, goza de escaso tiempo para realizar las labores del hogar, debido a que el trabajo asalariado la mantiene muchas horas fuera de la casa, por lo que su cuisine es bastante simple. Mientras, en las clases más acomodadas, la dueña de casa, no siempre trabaja asalariadamente, y cuando lo hace cuenta con un auto que disminuye sus tiempos de traslado, a lo que se suma una “nana”, quien, bajo la dirección de su patrona, se encarga de disponer “adecuadamente” la mesa y atender a la familia.

Resulta destacable el que, en todas las clases sociales, la cuisine festiva tienda a asimilarse aquella propia de las clases más altas, a medida que aumenta la relevancia de la ocasión que se celebra. Pauta que es particularmente visible en el caso de la Navidad.

Finalmente, creo importante señalar el que tras las diversas cuisines, de Punta Arenas, se esconde un componente étnico: los usos y modales de mesa de las clases bajas son más simples y menos refinados, en tanto se encuentran fuertemente ligadas al mundo campesino e indígena de Chiloé, espacio en que los utensilios y fuentes eran escasos, y los modales de mesa europeos eran, en gran medida, desconocidos. Mientras, las clases más acomodadas, aprendieron desde la infancia el ritual y uso adecuado de cubiertos, fuentes y demás utensilios, como parte de la tradición cultural europea, de la cual forman parte.

Conclusiones

Los marcadores son símbolos por medio de los cuales se performan las identidades, constituyendo, tanto, el resultado de la aplicación de una norma cultural como la prescripción, en sí misma.

Este estudio nos muestra a la cocina como un espacio particularmente rico en significados, a partir del cual es posible identificar e interpretar los distintos marcadores culinarios, por medio de los cuales son puestas en escena las identidades socioculturales que detentan los puntarenenses.

Abastecimiento y productos

Los lugares, productos y cantidades en que compran los habitantes de Punta Arenas se encuentran fuertemente pautados por un sistema de status étnico.

La clase baja y la media, compuestas por un gran número de chilotes, recurren para sus compras mensuales al supermercado y para aquellas compras de “lo que falta”, durante la semana, principalmente, a los negocios de barrio. En el primer caso la compra es realizada por toda la familia, mientras que en el segundo, generalmente, por una mujer, quien además, es la cocinera. Por su parte, en la clase alta, la dueña de casa, visita semanalmente el supermercado.

La clase baja, suele complementar sus compras del supermercado con los vegetales que cultivan en las reducidas huertas que tienen en sus patios, y con los productos agrícolas, que sus parientes les envían desde Chiloé. Por su parte, la clase alta, recibe, con cierta frecuencia, verduras y carne proveniente de sus propias estancias o de aquellas en manos de familiares cercanos. Mientras, de acuerdo a los entrevistados, la clase media, no se abastece más que de los negocios urbanos.

Si bien, en Punta Arenas, el consumo de papas es alto, éste resulta especialmente significativo entre las familias chilotas de clase baja. Es más, para muchos chilotes mayores

es importante el contar con papas cocidas para acompañar, prácticamente, cualquier plato. Otros productos que resultan especialmente relevantes para esta clase social son el cochayuyo, el lucche, la manzana, las cholgas ahumadas, el cerdo ahumado, en menor grado, la manteca; y los siguientes condimentos, ajo chilote, cebolla, cilantro y comino; en tanto constituyen tanto alimentos apetecidos, como signos degustables de la identidad chilota. Por cierto, a estos marcadores, se suman preparaciones chilotas, como el milcao, chapaleles, roscas chonchinas y empanadas de manzana, las que suelen ser compradas en las panaderías.

Además, este grupo social consume bastante pan blanco, aceite vegetal (mezclado), margarina, helados, fiambres y embutidos baratos, fideos, ají rojo en pasta y productos instantáneos, como sopas o jaleas. Sin embargo, su consumo de frutas y verduras es particularmente restringido, tanto en variedad como en cantidad, de manera que, prácticamente, sólo consumen, cotidianamente, lechuga regional y tomate.

En la clase baja lo reducido del presupuesto marcará se prefieran alimentos baratos y, al mismo tiempo, que el comer productos algo más caros y la abundancia en la mesa, constituyan “gustos”, pequeños desajustes del presupuesto, que se permiten y consumen, con cierta frecuencia, en la forma de gaseosas, preparaciones chilotas, pasteles, pichanga caliente, etc.

Es más, en mis observaciones pude constatar que, para la clase baja, los alimentos constituyen una forma de gratificarse, que se sustenta en la idea de que se ha de gozar “mientras se pueda”. Estos “gustos” alimenticios, a mi parecer, constituyen un derroche permitido; un goce que, simbólicamente, espanta al fantasma de la escasez, el cual se encuentra, fuertemente ligado, al mundo campesino y, consecuentemente, a sus migrantes, quienes ocupan los espacios menos privilegiados de la ciudad.

La clase media, con excepción de las familias de origen chilote, consume menos papas y, mayor variedad y cantidad de frutas y verduras, en comparación con los sectores de menores ingresos. Así también, en esta clase, la presencia de familias de origen croata, marca la incorporación de nuevos productos a la dieta como frutos secos, tomate (en conserva, pasta y jugo), mayor variedad de mariscos y pescado, polenta, aceite de oliva,

licores y nuevos condimentos, que reducen la importancia del ajo y la cebolla, entre los que se cuentan, la pimienta, vino blanco, vinagre, azúcar, perejil y ciruelas secas. El aceite de oliva es un ingrediente esencial de la cocina croata tradicional, lo que explica su gran relevancia para este grupo.

En este estrato, especialmente entre los solteros, la compra de almuerzos preparados o las visitas a restaurantes son frecuentes. Hecho que marca el que este grupo cocine con menor frecuencia y, evidencia, en su ausencia, el vínculo simbólico, existente entre la madre-esposa y la cocina.

En la clase media, disminuye la compra de pasteles, galletas o dulces preparados, hecho que se agudiza en la clase alta, y que, en ambos casos, es suplido por su elaboración casera.

La clase alta se caracteriza por el consumo más significativo y variado de frutas y verduras, el cual es complementado por la compra de algunas verduras en conserva, algo sofisticadas, como espárragos, palmitos y chucrut, alimento signado como croata. En este grupo social y especialmente entre los croatas, la variedad de condimentos utilizada se amplía notablemente, incorporando el merkén, menta, jengibre, curry, nuez moscada, albahaca, pesto, mostaza, salvia, azúcar, vino blanco, licores, canela, clavo de olor, vainilla y chocolate. Otros marcadores propios de lo croata, aunque consumidos con escasa frecuencia, son: el Prsut o jamón ahumado croata, la castradina y el bacalao deshidratado.

El consumo de ajo disminuye especialmente en aquellas familias de clase alta, en que la dueña de casa es de origen nortino, no tanto así, en las de origen croata. Este hecho, a mi parecer, nos revela que el desagrado respecto del ajo y la cebolla, responde a dinámicas propias de la cocina de los estratos altos del Chile central y no a gustos desarrollados, a partir, de las dinámicas internas de la cocina de los estratos altos de Punta Arenas.

En relación al consumo de papas por parte de los puntarenenses, concuerdo con Montecino, respecto a que la afición por este tubérculo, no sólo establece distinciones, de status étnico, al interior de las ciudades de nuestro país, sino que “sirve para construir identidades regionales y, por cierto nacionales. La oposición norte/sur se manifestará por el consumo

del tubérculo y se distingue el gusto del segundo término, mientras el del norte aparece marcado por el consumo dominante de arroz” (Montecino, 2006:175).

En todas las clases sociales de Punta Arenas, la carne más consumida es la de vacuno, seguida, en orden decreciente, por el pollo, el cerdo, mariscos y pescados. Resulta destacable que, el cordero, otrora la principal fuente de proteína de los magallánicos, constituya en el presente, junto al pavo, un alimento reservado para ocasiones festivas.

Al analizar el consumo actual de carne de los puntarenenses, nos encontramos frente a lo que considero una matriz común a la culinaria nacional, pues se mantiene a su consumo, por cierto diferenciado en cantidad y calidad, como símbolo de prosperidad, derroche y fiesta. Estructura, a la cual, resultan aplicables las conclusiones del trabajo de Friedman acerca del consumo de carne en el Chile central, durante el siglo XIX: “La cantidad y frecuencia del consumo de carne corresponde de manera cercana a la posición del individuo en la jerarquía social (...); la cantidad de carne servida también correspondía a la escala del evento social, con la carne invariablemente asociada a grandes ocasiones festivas”⁶² (Friedman, 1994:140).

En esta revisión de los productos consumidos por cada grupo es posible apreciar que, en su selección, ya se hace visible la mayor preocupación de los estratos acomodados por limitar su ingestión de calorías, y, consecuentemente, contar con un cuerpo delgado. A diferencia de aquellos, menos acomodados, que consumen alimentos más ricos en hidratos de carbono y grasa, en tanto estos resultan más baratos, sabrosos, fáciles de preparar, y útiles para “espantar”, simbólicamente, a la escasez. Como bien postula Bourdieu nos encontramos con que el gusto contribuye a hacer el cuerpo de la clase (Bourdieu, 1988), y que las formas anatómicas de los puntarenenses, constituyen un signo, particularmente concreto, de la adscripción étnica y de clase, en esta ciudad.

⁶² La traducción es mía.

Preparaciones

El desayuno corresponde a la instancia alimentaria en la que existe una mayor homogeneidad en lo ingerido, entre las distintas clases sociales de Punta Arenas.

En términos generales, durante la semana laboral, los adultos consumen tostadas con mermelada, margarina o mantequilla, según se trate de clase baja o media y alta, y café con leche. Mientras los niños suelen comer cereales dulces con leche. En todas las clases sociales, el apuro de la mañana determina que, en numerosas ocasiones, se desayune en el trabajo. En estos casos, la clase baja suele comprar un sandwich en algún negocio cercano, la clase media tomar un café con galletas en la oficina, y la alta comer una fruta llevada desde la casa.

En el desayuno, las clases medias y altas incorporarán, con cierta frecuencia, galletas y queques caseros, lo que constituye un claro indicador de que estos grupos, a diferencia de la clase baja, cuentan con una repostería, relativamente, desarrollada.

En Punta Arenas, a pesar de que sus habitantes perciben que el tiempo les apremia y que las mujeres se han integrado al mundo del trabajo asalariado, es común que las familias almuerzen en casa. Costumbre que, en numerosos casos, implica esfuerzos como comprar comida preparada o cocinar por la tarde para el día siguiente.

El almuerzo de la clase baja varía en su estructura de acuerdo a la edad de la cocinera. Aquel que preparan las mujeres mayores (y el cocinero de estancia) cuenta con su mejor representante en la cazuela, la cual cuenta con múltiples variaciones, que se ligan, directamente, al universo culinario chilote. Las mujeres de mediana edad, suelen preparar almuerzos que se componen de una proteína carnea, principalmente vacuno, y un acompañamiento, generalmente papas y/o arroz. Mientras los más jóvenes suelen almorzar en el trabajo o comer algo al paso, como un sandwich. En términos generales, los postres no son muy frecuentes y se limitan a preparaciones compradas como jaleas o duraznos en conserva; y para beber se toma jugo instantáneo o gaseosas.

En las clases media y alta, existe una mayor variedad de platos de fondo para el almuerzo, los cuales, normalmente, incorporan vacuno o pollo y un acompañamiento. Nuevamente, nos encontramos con que la generación del cocinero(a) determina, en gran medida, el menú: en el caso de las mujeres mayores, es común que esta comida conste de una entrada, un plato de fondo como, pastas caseras, risottos, pescado y otros platos que se podrían señalar como pertenecientes a la cocina croata tradicional; seguido por un postre casero. En el caso de las puntarenenses de mediana edad y jóvenes, la entrada y los guisos de cocción lenta desaparecen, dando espacio a la cocina de platos simples y, de manera cotidiana, a la compra de almuerzos preparados.

Al comparar los menús de almuerzo de la clase media y la alta, es posible observar, que aquellos consumidos por este segundo grupo, tienden a ser más estructurados, en tanto se componen de una entrada que puede ser sustituida por una ensalada, un plato de fondo compuesto por una proteína y un acompañamiento, como arroz, papas, pastas o verduras; un postre casero, y café o agua de hierbas. Contrariamente a lo que se podría pensar, en los sectores más acomodados, se aprecia una disminución en el consumo de gaseosas.

La once, en la clase baja y media, suele ser la última comida del día e ingerirse cerca de las siete de la tarde. Esta instancia alimentaria suele ser bastante abundante y desestructurada, en sus ritmos y secuencia de platos. Aunque esta, con frecuencia, se compone de pan con fiambres y dulces, a los que, en numerosas ocasiones, se le suman diversos “gustos”, como milcaos, empanadas de manzana, helado, etc.

En la clase media, es posible observar que, la once es algo más ligera, tanto en su cantidad como en su contenido graso, y que se reduce la compra de preparaciones dulces, las que, en la medida de lo posible, serán elaboradas en casa.

En la clase alta, aquellos que toman té, por lo general adultos mayores, limitan esta comida a unas tostadas y galletas, o alguna otra preparación casera y dulce, acompañada de té o café.

En la clase baja y media, son muy pocas las familias que cenan y cuando lo hacen, por lo general, corresponden a casos en que quien cocina es una persona mayor o de origen campesino, quien se resiste a perder esta costumbre.

En la clase alta, la costumbre de cenar se mantiene todavía, existiendo tres opciones básicas, para su menú: comprar comida preparada, cocinar una mayor cantidad a la hora de almuerzo con el fin de que sobre para la noche, o salir a comer fuera de casa.

En todo nivel social, el comer a deshora se asocia con el tiempo de ocio y, en cierto grado, con el aburrimiento. La clase baja es aquella que, con mayor frecuencia, come fuera de horario. Situación, en la cual, sus miembros, suelen deleitarse con alimentos que constituyen un “gusto”, como la pichanga caliente, preparaciones chilotas, completos, etc.

El fin de semana, para todos los puntarenenses es un tiempo para disfrutar con la familia y amigos, lo que se asocia con comidas abundantes y distendidas, en las que, a diferencia de la semana, se bebe alcohol.

En la clase baja existe conciencia del desorden y desbande calórico que implica el fin de semana, en el cual se suele preparar, de manera comunitaria, un curanto o asado. El cocinar estas preparaciones también es frecuente entre la clase media, grupo social que, también, acostumbra reunirse a tomar un “traguito” por la noche.

Para la clase alta, el reunirse a cocinar y comer bien constituye un panorama en sí mismo; para el cual acostumbran preparar ensaladas elaboradas, un curanto en olla, un asado o pasta. Además, en este grupo, continúa siendo habitual el almorzar el domingo en casa de los abuelos, espacio en que la familia es regaloneada por la abuela, con sus preparaciones tradicionales saladas, como pastas, calamares rellenos, risotto y brujet, y dulces, como Prsurate, Hrstule, strudel y galletas.

El Prsut, la castradina y el bacalao corresponden a platos emblemáticos de la tradición croata, que han caído en desuso, debido al alto precio de sus ingredientes y la pérdida de algunas tradiciones culinarias.

Los cumpleaños, en la clase baja, se caracterizan por la compra de entremeses salados, como papas fritas y suflitos, así como por la preparación casera de una torta de crema y fruta en conserva. Mientras, los menús para estas celebraciones, en la clase media y alta, estarán diferenciadas por la edad del festejado y sus comensales: los de los niños, se asemejarán a los cumpleaños de la clase baja, es decir, también se celebrarán por la tarde y contarán con snacks comprados, una torta y galletas caseras. Las fiestas juveniles se festejan por la noche y se caracterizarán por la presencia de alcohol y diversos picoteos, por lo que la torta perderá relevancia. Y, los adultos, se reunirán en un almuerzo o cena, para el cual se preparan una gran variedad de ensaladas, carnes asadas y postres.

Es en las ocasiones festivas, cuando se puede apreciar mejor la rica repostería de las clases acomodadas, la que toma forma en una variedad de tortas, galletas, strudel, buñuelos, etc.

El Viernes Santo es el día del año en que todos los habitantes de Punta Arenas comen pescado o mariscos. La clase baja preparará pescado frito con papas cocidas, la clase media y alta tenderán a prepararlo al horno o, en algunos casos, cocinarán bacalao.

Si bien, en el pasado, chilotes y croatas celebraban San Juan, con grandes festines en que el plato principal era cerdo asado, en el presente esta tradición es mantenida sólo entre los primeros. Para esta colectividad San Juan, constituye una festividad especialmente importante para la puesta en escena su identidad y sus nexos con Chiloé. Esa noche se sirven grandes platos de cerdo (asado, ahumado y frito), roscas chonchinas, chopón, milcaos, mazamorra morada y se practica la costumbre del yoco.

Resulta especialmente interesante, en términos culturales, el que la principal puesta en escena de la identidad chilota la constituya un gran festín, en el cual, los fantasmas de la escasez, fuertemente presentes en los relatos infantiles de los chilotes puntarenenses, se ven

arrinconados por la presencia de platos preparados y servidos, en tal nivel de abundancia, que se espera que el comensal lleve algo de estas preparaciones a su casa.

En el dieciocho de septiembre se puede apreciar de manera clara el cómo la noción de chilenidad se ha gestado en el centro de nuestro país y desde ahí ha sido “exportada” a lo largo y ancho de nuestra geografía. Ese día, en todo Punta Arenas, al igual que en otras tantas ciudades de Chile, se consumen empanadas, cazuelas, asados y mote con huesillos.

La Navidad es, para los puntarenenses, la fiesta familiar más importante del año y aquella que exige una preparación culinaria y ritual más elaborada. Los preparativos para esta cena son iniciados con bastante anticipación: incluso semanas antes del 24 de diciembre, las mujeres de clase media y alta, junto a sus “nanas”, suelen comenzar a elaborar queques y galletas decoradas. Mientras que, en todo nivel social, se compran regalos para familiares y amigos, se decora la casa, se envían tarjetas de saludo, se compran dulces y licores navideños, se prepara un plato de entrada, muchas veces de centolla; se decide entre un plato principal de cordero o pavo asado, y se cocina un postre apetecido por todos.

El Año Nuevo, es una fiesta para disfrutar con los amigos. No obstante, antes de salir a reunirse con ellos, se suele cenar con la familia un menú similar al navideño, aunque, libre de dulces y licores especiados.

Tras revisar las costumbres alimenticias de los puntarenenses, nos encontramos con que sus ritmos de alimentación están pautados por lo que Montecino ha denominado un mecanismo de “restricción y desborde” (Montecino, 2006). Al igual que en el caso analizado por esta autora⁶³, en Punta Arenas, la restricción se socia con los días laborales de la semana y el desborde con ocasiones festivas, a las que se suman los fines de semana y excesos menores, durante algunas tardes laborales, que los puntarenenses de clase baja, denominan darse un “gusto”. No obstante, me parece que Montecino, al considerar como único motor de éste mecanismo, a la lipofobia de las clases medias y altas, olvida que la clase baja tiene razones

⁶³ Osorno, X región, Chile.

económicas para restringir su consumo semanal, logrando, por otra vía un resultado cultural (aunque no anatómico) similar, al de los sectores más acomodados.

Aprender a cocinar es aprender a ser mujer

El aprendizaje culinario, no puede ser considerado un proceso independiente a la interiorización de los roles de género. La cocina, al igual que otros tantos espacios culturales, se encuentra signada por el género.

La niña puntarenense, al observar cocinar a su madre o abuela, conocerá las bases de su sistema culinario y, paralelamente, la forma en que ha de comportarse una mujer. En este contacto cotidiano y afectivo, la madre es aprehendida como gestualidad, en actos reiterados, como el calentar agua por la mañana, picar los ingredientes para el almuerzo, servir la comida y limpiar la cocina. Luego, al aprender y repetir los gestos culinarios, la niña se vuelve la madre, la mujer que ha de cocinar y atender a su propia familia.

La madre, como cocinera, ha de estar atenta a los requerimientos alimenticios de su familia; distribuir el presupuesto familiar de manera compatibilizar las necesidades nutricionales y gustos de los distintos integrantes de la familia. Pero, al hacer, no sólo satisface una necesidad biológica, sino que entrega afecto, por medio de los alimentos que prepara. Los guisos de la madre son portadores de afecto materno, una vía para la expresión del cuidado y amor materno.

Consecuentemente, la niña aprende a la cocina como vía que le permite recibir y entregar afecto, así como gratificarse, tanto al ingerir símbolos de afecto, como al recibir los elogios por sus preparaciones y sus actos “de niña buena”, al ayuda a mamá o actuar como “una señorita”.

No debemos olvidar que, este conjunto de prácticas no responde a un hecho biológico, sino a la interiorización de un modelo de feminidad, para el cual el cuidado de los otros resulta central, y que se expresa, con especial fuerza, en la cocina.

Del mismo modo, el acto de cocinar, pone en relación a las mujeres, quienes compartirán recetas y secretos. Sin embargo, el poder cotidiano que reside en la cocina y en la valorización social de las virtudes de la buena cocinera, generará, una sutil competencia que, con frecuencia, se puede percibir en el celo con que se cuidan las recetas apreciadas o se juzgan las preparaciones ajenas.

Si bien, en el presente, las mujeres puntarenenses, se atreven a decir que el cocinar no les resulta atractivo o a compartir esta tarea con sus parejas, la cultura sigue depositando, sobre las dueñas de casa, la responsabilidad de que su familia se alimente bien. De este modo, serán ellas quienes insten a sus hijos y/o maridos a cuidar su alimentación, pues saben que la cocina y, consecuentemente, la adecuada nutrición, siguen siendo consideradas, espacios y tareas femeninas.

El niño, al observar a su madre en la cocina y ayudarla con algunas tareas simples, también dará lugar a sus primeras experiencias culinarias. Mas, a diferencia de la mujer, el varón no se planteará el desafío de cocinar, hasta el momento de su independencia del núcleo familiar. Esta distancia entre el momento del aprendizaje y la práctica, determinará el que el ejercicio culinario masculino dependa, en mayor medida, de la evocación y experimentación. Hecho que tiene un claro correlato con las estructuras de género, pues, el niño, para llegar a ser un varón, ha de distanciarse de la madre, de lo femenino.

De la misma manera, este quiebre simbólico y temporal, con la genealogía de las cocineras, hará de la cocina masculina un logro individual, un espacio para la expresión de gustos personales y para el ego, el cual será reforzado por los elogios que recibirán sus preparaciones.

A diferencia de la relación afectiva de la madre-cocinera con su hija, la formación culinaria entre hombres, suele tomar la forma de un vínculo maestro-discípulo, por medio del cual no se interiorizará una identidad, sino que se procurará alcanzar el dominio de una técnica, tal como ocurre en el caso del aprendizaje de la preparación del Prsut.

Consecuentemente, nos encontramos con que la cocina será, para la mujer, parte inherente de su identidad femenina; mientras que, para el hombre, constituirá un logro personal y una vía para gratificarse.

Quién cocina: género, generaciones y etnia

En el presente, los puntarenenses, señalan como positivo el que los varones colaboren con las tareas de la casa y el cuidado de sus hijos. Sin embargo, este estudio, pone en evidencia que los discursos de género suelen modificarse con mayor velocidad que las prácticas sociales. Concretamente, en Punta Arenas, las labores domésticas y de cuidado familiar, aún son realizadas, mayoritariamente, por mujeres.

Nos encontramos, con una práctica culinaria que performa la estructura de género y establece que, la tarea de cocinar para la familia es esencialmente femenina y, por tanto, ha de ser realizada, por mujeres. Dada esta definición de género, se considera, socialmente, al cocinar cotidiano, una tarea mecánica, carente de creatividad e impronta por parte de su creadora, quien al realizarla respondería a su esencia y se mantendría dentro de su espacio, el ámbito doméstico y familiar, en el que imperan los afectos.

En relación a las técnicas culinarias y el género, resulta destacable que, los platos preparados por las mujeres, a diario y para su familia, tomaban forma al ser cocidos, freídos u horneados. Métodos de cocción en que el alimento, es sometido a la acción indirecta del fuego, puesto que se haya dentro de un recipiente y en contacto con algún caldo o líquido, que mediatiza, en mayor grado, la acción del fuego. En el caso del horneado, creo posible pensar a esta cocción como igualmente mediatizada, por cuanto implica la utilización de un recipiente y un medio, el aire, que transmite al alimento el calor del fuego, de manera indirecta.

Paralelamente, podemos observar, que los varones puntarenenses, suelen cocinar en ocasiones festivas o reuniones de amigos, por lo cual, entre sus comensales encontramos a personas ajenas al núcleo familiar. Estas instancias corresponden, por lo general, a

almuerzos o cenas, en que el varón prepara platos que, comúnmente, constituyen tanto su especialidad como reflejo de sus gustos personales: un plato asado a la parrilla o, en su defecto, en el horno, que adoba y cocina a su gusto, al mismo tiempo que ofrece, a sus comensales, bebidas alcohólicas.

No creo que el que el varón cocine en estas reuniones sociales sea producto del azar o de su buena disposición, innata, para atender invitados. En estos eventos, el cocinero, realiza “un logro culinario” que es alabado por sus comensales, y se deleita, al asar carnes y beber alcohol; al mismo tiempo que performa su masculinidad. Varias mujeres pueden haber ayudado en la cocina, preparando los acompañamientos del asado o el postre, mas, él es la figura central, el “maestro parrillero”, la persona que hace posible la fiesta y el derroche.

El análisis de estas prácticas, me permite identificar al quehacer culinario femenino, en el cual se cuece, fríe u hornea un alimento, como una “endococina”, la cual, logra poner en escena y reforzar los vínculos existentes en la familia nuclear, gracias a la concepción afectiva de sus platos. Mientras que, el asar masculino, constituirá una “exococina”, que se prepara especialmente para ocasiones en que comparte con personas ajenas al núcleo familiar, lo que encuentra su metáfora culinaria, en la ausencia de un recipiente en el modo de cocción utilizado. Así mismo, la ausencia de una olla o fuente y, la consecuente, pérdida de los líquidos resultantes de la cocción, liga al asar con el derroche festivo, lo que refuerza el carácter extraordinario del asado.

Paralelamente, los sabores de los platos también se encuentran signados por el género. Las mujeres son las únicas personas que poseen los saberes culinarios necesarios para preparar postres y masas, a lo que se suma que los estos sabores son especialmente apetecidos por ellas y los niños. De esta manera, nos encontramos con que las prácticas y los gustos, marcan la asociación de la repostería y los sabores dulces con lo femenino.

Por su parte, los varones, cuentan entre sus preferencias, a la carne asada y las bebidas alcohólicas⁶⁴; preparaciones que se ligan a sabores fuertes como lo picante, lo salado y lo

⁶⁴ Las mujeres también consumen bebidas alcohólicas, pero generalmente prefieren las más suaves o consumen una cantidad, que en comparación con el consumo masculino, aparece como moderado.

ahumado. Estos gustemas son el resultado del ejercicio de técnicas culinarias masculinas, como el asar, salar, ahumar y la fabricación de licores (práctica común en el pasado entre los varones puntarenenses), que los convierte en signos degustables de la masculinidad.

Resulta destacable el que, Sonia Montecino encontrara, en Osorno, una estructura culinaria que signa de igual modo a técnicas y sabores, por lo que me atrevo a proponer, a estos marcadores de género, como propios de nuestra estructura culinaria mayor. Espero que futuras investigaciones acerca de la culinaria chilena logren dilucidar si esta estructura tiene un alcance nacional o tan sólo es propia de la zona sur de nuestro país.

Otro aspecto de las prácticas culinarias, que aparece signado por el género, es la distribución de las tareas de limpieza, posteriores a la cocina y la cuisine. Si bien, en Punta Arenas, la dueña de casa usualmente recibe ayuda de la familia, para recoger los platos, fuentes y cubiertos de la mesa; ésta terminará, realizando las labores de limpieza y orden en la cocina, casi invariablemente, sin asistencia.

Nos encontramos frente al hecho de que, la cuisine, como otras tantas actividades que exigen dedicación y atención a los detalles, es considerada propia del quehacer femenino.

De esta manera, podemos concluir que, las tareas culinarias son asignadas con atención a un esquema de género, que pauta los discursos culinarios, los gustos alimenticios, la forma de establecer y reproducir nexos sociales y afectivos (por medio del alimento), las técnicas culinarias, la cuisine, y la concepción sociocultural del cuerpo femenino y masculino. Esta estructura, resulta particularmente difícil de modificar, pues, al ser aplicada a todas las instancias de la vida social, y remitirnos a algunos pares de oposiciones básicos que operan en nuestra cultura como, público/privado, cuidado/cuidadora, trabajo/labor, razón/afecto, etc., nos ofrecen una visión totalizante de los quehaceres propios del varón y la mujer.

Se ha apostado a que los alimentos preparados y los electrodomésticos, liberarán a las mujeres de las labores domésticas y les permitirán incorporarse a cabalidad al mundo público, alcanzando la “igualdad” respecto a los varones. En el presente, las mujeres,

madres y esposas, que ocupadas ahora en otras tareas extradomésticas, se liberan de las labores más tediosas del trato con las materias primas e incluso, en algunos casos, de la preparación, pero siguen siendo las principales responsables y encargadas del quehacer culinario (Contreras y Arnáiz, 2005). Es más, a mi parecer, la utilización de electrodomésticos, puede desvalorar aún más las labores de cocina, en cuanto se asume que estas son mecánicas y no necesitarían de creatividad y/o habilidades.

“La participación progresiva de las mujeres en el mercado laboral no ha modificado la vida cotidiana como cabría esperar, ya que su mayor incorporación no ha estado acompañada de una corresponsabilización superior de los hombres en las tareas domésticas” (Contreras y Arnáiz, 2005). Concretamente, en Punta Arenas, la “liberación” de las mujeres de los sectores más privilegiados y su ingreso al mundo laboral, no ha implicado una renegociación respecto de los quehaceres domésticos, este debate ha sido evitado por la contratación de una trabajadora de casa particular.

El orden simbólico imperante se rearticula, generando que el aparente logro femenino constituya tan sólo un cambio cosmético. La subjetividad femenina mantiene su estructura y su carácter devaluado.

¿Constituye la existencia de varones-cocineros una vía para generar cambios en el esquema de género imperante?

Los puntarenenses jóvenes se encuentran más abiertos que sus padres a cocinar y cuidar de su familia, compartiendo tareas con la madre y dueña de casa. Este hecho nos enfrenta a la posibilidad de existencia de un padre nutricional. Sin embargo, a mi parecer, la simple incorporación de los varones a los espacios y quehaceres femeninos, si bien constituye un cambio de referencia para los modelos de género, no necesariamente implicaría cambios en el orden simbólico. Concretamente, como muestra nuestro trabajo, un varón puede cocinar sin perder la cuota de poder que le proporciona la estructura tradicional de género, por ejemplo, al desempeñarse como “maestro parrillero” y/o cocinero profesional.

Hemos visto que, las mujeres son quienes cocinan, diariamente, en Punta Arenas. Sin embargo, esta tarea variará en su forma y horarios, con la clase social de la cocinera.

Las mujeres de clase baja, por lo general, cocinan por la tarde o noche, tras llegar del trabajo, por lo que tienden a privilegiar platos que no demandan mucho tiempo de preparación y son baratos. A mi parecer, esta práctica constituye uno de los factores detonantes del bajo consumo de verduras, por parte de los sectores menos acomodados de Punta Arenas.

En el caso de las mujeres de estratos medios, el reconocimiento social de las demandas de tiempo y esfuerzo que implica su jornada laboral, unido a la existencia de un presupuesto familiar más holgado, proporcionan, a estas dueñas de casa, la opción de decidir entre cocinar y comprar comida preparada, en un supermercado.

Las mujeres de clase alta, rara vez cocinan durante la semana y dejan esta tarea en manos de sus “nanas”, quienes cocinan, durante la mañana, los platos que determina su patrona. Sin embargo, los fines de semana o en ocasiones festivas, las mujeres de clase alta suelen cocinar platos salados, así como su especialidad, postres y preparaciones dulces.

A mi parecer, la relación de las mujeres más acomodadas con la cocina resulta especialmente útil para evidenciar las relaciones de poder que conforman la estructura de género. Culturalmente, la mujer se encuentra en una posición subordinada respecto al varón, mas, en la instancia que analizamos, la patrona detenta una cuota de poder económico y sociocultural importante, que le permite contar con una “nana” o empleada⁶⁵, que la libera de la rutina de la cocina, hecho que asimila a su posición, sociocultural y culinaria, a la masculina. Es importante tener en cuenta que, con esta práctica social, cambia el sexo de las personas que entran en relación, mas, no así el esquema de género imperante.

⁶⁵ Empleada, es otra forma, por cierto no afectiva (y a mi parecer algo despectiva), de denominar a las trabajadoras de casa particular.

De acuerdo a lo observado, la generación a la que se pertenece también incide en los tiempos dedicados a las prácticas culinarias. Las mujeres mayores, acostumbran cocinar durante las mañanas, platos que conforman un menú tradicional, compuesto por una sopa o entrada, un plato de fondo y un postre. Mientras, las mujeres jóvenes y de mediana edad, por razones laborales o de estudio, cuentan con escaso tiempo para dedicar a estas tareas, por lo que suelen preparar tan sólo un plato de fondo, al cual, en ocasiones, suman una ensalada o postre. Contrariamente, a lo que sucede con las mujeres, los varones jóvenes son quienes con cocinan con mayor frecuencia, mientras los adultos mayores, rara vez ingresan a la cocina.

Creo posible plantear que la gastroanomia que impera entre los jóvenes puntarenenses encuentra, parte importante, de su explicación en el ocaso de la figura de la dueña de casa. Esta mujer, dedicaba gran parte de su tiempo a procurar que su familia ingiriera platos adecuados, tanto en sus aportes nutricionales como culturales. Sin embargo, en el presente, cambios social y económicos, han hecho que se considere positivo el que la mujer trabaje asalariadamente y, en consecuencia, dedique menos tiempo a las labores domésticas.

Ante estas nuevas prácticas, creo posible afirmar que aunque no nos encontramos ante un nuevo patrón de género, resulta evidente que el esquema tradicional por el cual definíamos la masculinidad y la feminidad se encuentra tensionado, y que esta crisis afecta a las pautas culinarias de los puntarenenses, en tanto la cocina ha sido considerada, durante generaciones, el espacio femenino por excelencia.

Técnicas culinarias: status étnico y género

En Punta Arenas, la preferencia por una u otra técnica culinaria, se encuentra pautada por el sistema de status étnico en el cual se encuentran insertos sus habitantes.

Los chilotes, constituyen las capas más bajas de la sociedad puntarenense y corresponden a migrantes y sus descendientes, quienes se han mantenido fuertemente ligados a las tradiciones campesinas que practicaban en Chiloé. Este gusto por la vida campesina, se mantiene en sus comidas, las que reciben el aporte de ingredientes enviados por parientes

desde el propio Chiloé, y son cocinadas, en numerosas ocasiones, de la manera tradicional, en cazuelas o preparaciones fritas.

Esta investigación reveló que los jóvenes chilotes no cocinan como en el pasado, en tanto, tienden a preferir platos de preparación más rápida e ingredientes que, en su mayoría, son productos provenientes de enormes industrias alimentarias. Mas, entre los chilotes, de todas las generaciones, perdura el gusto por las cazuelas, las verduras bien cocidas, la manteca, y las masas fritas de papa.

Por su parte, los croatas, prefieren las preparaciones a la olla y a la plancha, que utilizan como fondo de cocción al aceite de oliva, dando por resultado platos más livianos; y someten a sus alimentos a cocciones más reducidas, que permiten que las pastas, guisos y verduras, se cocinen “al dente”. Considero que estas preferencias técnicas, responden, en un grado importante, a los actuales cánones alimenticios de la clase alta chilena, por cuanto este grupo, tradicionalmente, también solía a sobrecocer los alimentos, salvo las pastas, y preparar platos fritos, con frecuencia.

Las clases más acomodadas de Punta Arenas, aspiran a contar con un cuerpo delgado, especialmente en el caso de las mujeres, y están al tanto de las tendencias culinarias del centro del país, que promueven una cocina de ingredientes frescos y liviana, y han tomado medidas concretas cuidarse de los peligros de las enfermedades de la civilización, los problemas cardiovasculares, la obesidad, el cáncer y la diabetes. Las clases más bajas, en cambio, no poseen un ideal corporal tan delgado y si bien están al tanto de las recomendaciones del discurso dietético imperante, no resultan tan estrictos a la hora de privarse de sus alimentos favoritos.

Al analizar el dominio y significación cultural de las técnicas de repostería entre los puntarenenses, resulta claro que estas se asocian a las tradiciones culturales blancas y europeas. Concretamente, la clase alta, y algunas, familias de clase media, descendientes de europeos, cuentan con una rica tradición repostera, que les ha permitido dominar las técnicas de la galletería, la elaboración de biscochos, buñuelos, dulces y tortas. Mientras,

estos saberes se encuentran ausentes, entre los chilotes, cuyos postres son simples y, generalmente, fritos o cocidos. Este dominio técnico constituye un marcador de clase especialmente relevante. Así como, un motivo de orgullo para las mujeres croatas y, en su ausencia, la razón por la cual, en la clase baja, las tortas y galletas suelen ser compradas en el supermercado.

Si bien, como hemos visto, croatas y chilotes difieren en su dominio de la repostería, ambos grupos cuentan con una tradición culinaria en que, el ahumar, es una técnica de importancia. Para los chilotes, el cerdo y las cholgas ahumadas constituyen marcadores étnicos relevantes, mas, la tarea de ahumar, en el presente, suele ser realizada por una industria o artesanalmente en Chiloé, lo que implica que la mayoría de los chilotes de Punta Arenas no dominan esta técnica culinaria. Por su parte, muchos de los croatas entrevistados creían extinta la técnica de la fabricación del Prsut y la castradina, mas, logré dar con un par de hombres que los preparaban. Se trata de conocimientos que han caído en desuso, en parte por lo cara que resulta la carne de cerdo o borrego y, en mayor medida, por lo lento y trabajoso de su preparación. Algo similar ocurre con la fabricación de embutidos, pues, ambos grupos, se ha perdido la tradición de prepararlos artesanalmente.

La cocina tradicional chilota y croata utilizaban la deshidratación como una forma de preservar alimentos. Los chilotes, en Chiloé, aplicaban esta técnica al luche y cochayuyo, y, los croatas, en su país de origen, a las frutas y el pescado. Sin embargo, en Punta Arenas, no se producen algas o frutas que puedan ser deshidratadas, por lo cual, ambos grupos, han de comprar los productos ya secos, para luego proceder a cocinar con ellos.

Chilotes y croatas, recientemente, han comenzado a tomar conciencia del valor de su patrimonio culinario, por lo cual han dado lugar a muestras costumbristas y gastronómicas, por medio de las cuales las técnicas culinarias tradicionales son recuperadas, revitalizando, sus identidades étnicas.

Cuisine: género y etnia

Si bien, hasta hace una o dos generaciones atrás, chilotes y croatas compartían los modos de mesa simples de los campesinos, su distanciamiento socioeconómico, ha tenido un correlato en la cuisine o modales de mesa.

Para la clase baja chilota, la cocina continúa siendo un cálido espacio en torno al cual gira la vida familiar. Al cual, cada quien, al llegar, del trabajo o estudios, ingresa para compartir y prepararse algo de comer, mientras la televisión permanece encendida y los niños hacen las tareas del colegio.

En la clase media, la mayor amplitud de las viviendas, le restará importancia social a la cocina, mas, ante la presencia de una dueña de casa, continuará siendo un espacio relevante para la interacción familiar.

En la clase alta, debido a que la tarea de cocinar, ha sido, con frecuencia, encomendada a una trabajadora de casa particular, la cocina, corresponde a un espacio destinado, principalmente, a actividades culinarias. Así mismo, el que la dueña de casa no cocine durante la semana, determinará el que la vida social y familiar se realizará en otras dependencias de la casa como el comedor, el living o la sala de estar y que la cocina estará signada como el área del servicio doméstico. Mas, en el caso de los jóvenes, la cocina, durante el fin de semana, dada la ausencia de la “nana” y/o al invitar a algunos amigos a cocinar y comer, se convertirá en un espacio propicio para socializar.

Durante la semana, en la cuisine de la clase baja, prima la simpleza y el ahorro, en el tiempo de preparación de la mesa y la puesta en orden de la cocina. Todo esto se concreta en la utilización de un mantel plástico, sobre el cual se disponen individuales del mismo material, en que los platos son llevados servidos a la mesa, muchas veces ubicada en la cocina, y en la casi nula utilización de fuentes. Además, rara vez se sirve postre y las distintas instancias alimenticias se caracterizan por su desestructuración, en lo referente a la sucesión de platos, los horarios y la disposición de los platos y cubiertos.

Mas, las fiestas, en cambio, se encuentran marcadas por la utilización de fuentes y el que los platos son servidos en la mesa.

Resulta destacable que, el tamaño de las porciones que consume este grupo es, comparativamente, muy abundante, especialmente, en el caso de los varones; y que, las tareas de servir y levantar la mesa, eran consideradas, aún con más fuerza, femeninas.

La cuisine de la clase media mezcla elementos de los estratos bajos y sectores más acomodados. De este modo, resulta usual, en las casas de las familias de este nivel social, que la televisión esté encendida durante las comidas y se utilicen manteles e individuales plásticos. Mas, las porciones tienden a reducirse, se utilizan fuentes con mayor frecuencia, y, en el caso de los adultos mayores, la desestructuración en la disposición de la mesa y la sucesión en las comidas, se pierde. Nuevamente las mujeres de la casa son quienes ordenan y levantan la mesa; mas, pueden ser reemplazadas, en esta tarea, por una trabajadora de casa particular.

En la clase alta la televisión desaparece del comedor y la cuisine se complejiza notablemente. La presencia de trabajadoras de casa particular, determina el uso de manteles de género, la disposición de los platos y cubiertos en un orden más riguroso, el uso de alcuza y el que los patrones manejen los tiempos de la comida valiéndose de un timbre o campana, para llamar a la “nana”.

En ocasiones festivas y, en algunos casos, durante los fines de semana, se utilizan posaplatos, y se disponen flores en un centro de mesa o en un florero a un costado de la mesa. Además, en ocasiones festivas y durante los fines de semana, suele tomarse un aperitivo o “picoteo”, antes del almuerzo o cena, el cual, por regla general, consta de: alguna bebida alcohólica, frutos secos, galletitas y algún paté o crema para untar. Así también, se enriquece la sucesión de platos, incorporando una entrada o ensalada, un plato de fondo, postre, café y galletas o chocolates. Los modales de mesa, de este grupo social, son cuidados, sin caer en la exageración y las porciones moderadas.

En las tres clases sociales observadas, las porciones, que se servían a las mujeres, eran menores que aquellas destinadas a los varones, hecho que se hacía especialmente evidente,

en la clase alta. Esta práctica, a mi parecer, forma parte de una ideología de género, que define al cuerpo femenino ideal como grácil y delgado, mientras, se espera que el masculino sea fuerte y robusto.

Del mismo modo, la disminución en el tamaño general de las porciones, a medida que se asciende socialmente, constituye un claro marcador de clase. En los tiempos de sobreabundancia que nos encontramos, la dificultad radicará en el mantenerse delgado y, por tanto, este logro será valorado socialmente.

En términos generales, la sociedad puntarenense, muestra una cuisine que complejiza y se vuelve más atenta a los detalles, a medida que se asciende socialmente. Este hecho no es fortuito, sino que se basa en factores socioeconómicos, como el contar con los ingresos suficientes para contratar una trabajadora de casa particular y/o los espacios y utensilios necesarios para que la disposición de la mesa resulte cuidada y atractiva a la vista. A los que se suma el componente étnico, en tanto la cuisine imperante es de origen europeo y, por tanto menos dominada y/o valorada por el mundo chilote campesino.

El género, aparece como otra clave central, para comprender la cuisine puntarenense: el modelo de feminidad, aprendido por las mujeres de esta ciudad, las signa como responsables de la cuisine, esperándose que sus modales de mesa sean aún más delicados que los de los varones y, al mismo tiempo, enseñen a sus hijos y, en cierta medida, a sus parejas, a comportarse adecuadamente en la mesa.

La cocina y cuisine, presente en las casas de las distintas clases sociales de Punta Arenas, se encuentra determinada por el origen y status étnico de sus dueñas de casa. Son ellas, quienes, al internalizar el rol femenino, aprendieron, de manera más directa y detallada, las pautas y distinciones culinarias que operan en esta ciudad.

Cocina regional

El aislamiento geográfico de la región de Magallanes ha dado lugar, en su gente, a un sentimiento claro y fuerte de poseer una identidad cultural distinta al resto del país. Si se considera que, su principal forma de abastecimiento, durante generaciones, fueron los barcos, con frecuencia extranjeros, que recalaban en ella antes de cruzar el Estrecho de Magallanes; que su ciudad más cercana es Río Gallegos, Argentina; que su clima difiere considerablemente del resto del país y que por décadas se sintieron olvidados por el gobierno central, se puede comprender el por qué de esta percepción.

En los relatos de los puntarenenses, Puerto Montt marca la frontera entre el norte y Magallanes. El norte corresponde, simbólicamente, a Chile, y ellos a una tierra e identidad distinta, lo que ha favorecido el desarrollo de un sentimiento regionalista que se grafica en una bandera, un escudo y la noción de “República Independiente de Magallanes”, aunque hoy en día nadie pretenda luchar porque la región alcance su autonomía.

El duro clima de la zona dificulta el cultivo de vegetales, lo que ha dado lugar a una cocina en que se consume una escasa variedad y cantidad de verduras. Hoy, los supermercados, proveen al puntarenense, prácticamente, de cualquier verdura que pueda consumirse en el norte del país, pero, estas resultan caras y, en numerosos casos, faltan los conocimientos y tradiciones que permitirían su incorporación a la dieta local. Este hecho resulta especialmente evidente en la clase baja, que no considera, en su dieta, verduras como las berenjenas, los repollitos de bruselas, las alcachofas, espárragos, zapallos italianos, etc.

Así también, las antiguas dificultades para abastecerse de productos frescos han dado lugar a una cocina en que las conservas y, en menor grado, los congelados, tienen un rol preponderante. De este modo, mientras para un santiaguino el consumir choclo o tomate proveniente de un frasco o tarro, puede aparecer como algo sofisticado, en Punta Arenas esto resulta natural y cotidiano. La ausencia de verduras frescas, en el pasado, dio lugar a preparaciones que utilizaban las conservas como ingredientes, práctica que se mantiene hasta el día de hoy.

El clima regional favorece la ingesta de preparaciones cálidas y ricas en carbohidratos y grasas. Esta es otra razón que explica el bajo consumo de verduras, al mismo tiempo que permite comprender, en parte, la gran valorización de la que gozan las preparaciones fritas, las masas, los dulces, las papas, el uso de la manteca, las sopas; la carne de vacuno, cerdo y cordero, y el consumo de verduras cocidas.

La cocina de Punta Arenas, ha hecho suyos muchos elementos, de la culinaria chilota. Como hemos visto, este hecho no es azaroso, sino que encuentra su explicación en la fuerte inmigración chilota a la zona. Sin embargo, resulta destacable, el que esta cocina, propia de las clases más bajas, haya sido adoptada por los grupos más acomodados. A mi parecer, la explicación de este hecho radicaría en que los(as) cocineros(as) chilotas(as), lograron, gracias al escaso pero innegable poder, que reside en el ejercicio cotidiano del cocinar, el que sus patrones comenzaran a consumir productos y platos de su región de origen. Al mismo tiempo, estos(as) cocinero(as), debieron aprender a cocinar platos propios de la tradición culinaria de sus patrones, mas, se mantuvieron fieles, en sus casas, a sus gustos y a la tradición chilota.

Estos hechos, permiten visualizar el gran poder cultural que detentan los(as) cocineros(as), en tanto su práctica, ha resultado más fuerte que el discurso étnico, superando prejuicios y modificando el gusto culinario de sus patrones.

En Punta Arenas, me he encontrado con una cocina especialmente rica, en la que se conjugan elementos chilotas, europeos, campesinos y globales, en los cuales es posible leer la estructura social de la ciudad, su historia, sus definiciones de género y sus diversas dinámicas identitarias.

Correlato entre los cambios en las estructuras económicas, de género y culinarias

Nos encontramos ante una estructura culinaria diversa y compleja, por cuanto en ella coexisten pautas que se relacionan con estructuras sociales y culturales que han variado en el tiempo, al mismo tiempo que, muchos de sus significados, han perdurado.

Los puntarenenses mayores, chilotes y croatas, conformaron una sociedad campesina, tanto en sus regiones de origen, como en los primeros años de crecimiento de la ciudad. En este espacio social, las pautas de género estaban claramente definidas, con el fin de asegurar la supervivencia del grupo familiar. A la mujer le correspondía preocuparse de los animales de corral, la huerta, en algunos casos proveer a su familia de mariscos y trabajar la lana; y cuidar de su casa y su familia, lo que por cierto incorporaba el cocinar; mientras el hombre era responsable del trabajo de la ganadería y la agricultura. Como mostraron algunos testimonios presentes en esta investigación, las actividades femeninas distaban de ser livianas y realizaban un aporte importante a la economía del grupo familiar, lo que no siempre era reconocido.

Corresponde a esta estructura sociocultural el ejercicio de una cocina lenta, para los parámetros actuales, en tanto, todavía se cocinaba con el calor de la estufa a leña, se esperaba que el pan leudara, se preparaban conservas para el invierno y, entre las preparaciones, primaban platos como estofados, cazuelas y guisos. El desafío de esta cocina era proporcionar al grupo familiar lo necesario para saciar su hambre física y social.

Los puntarenenses de mediana edad, corresponden a aquella generación que asumió el desafío del ingreso de la mujer al mundo del trabajo asalariado, por lo cual, necesariamente, se situaban en un espacio sociocultural urbano. Esto trajo consigo, cambios radicales en las formas de abastecimiento; el dejar de alimentarse en base al fruto del trabajo del predio y comenzar a comprar en el negocio de barrio y/o supermercado. Las mujeres de esta generación, sin embargo, no se libraron de sus tareas domésticas y escasamente las comparten con los varones. Si bien, ellas fueron enculturadas en el esquema culinario campesino, el escaso tiempo que pasan en casa, hará que modifiquen su forma de cocinar, haciendo uso de alimentos elaborados, al menos en parte, por la industria agroalimentaria.

Durante su juventud, el discurso dietético comenzaba a instalarse, por lo que se inicia el cuidado de la dieta y la figura, hecho que resulta más claramente observable en las clases medias y altas, por cierto, más lejanas a los patrones culturales rurales.

Los jóvenes puntarenenses, cuyas madres trabajaban asalariadamente, desconocen, en gran medida, el cómo se cocinan los platos que comían sus abuelos y practican una cocina particularmente rápida, por cuanto los tiempos para dedicar al ejercicio culinario y a comer se han reducido notablemente, al mismo tiempo que la industria agroalimentaria ha venido a suplir muchas de las tareas de preparación del alimento, que tradicionalmente se realizaban en casa. La oferta de alimentos ha crecido, a tal nivel, que principal problema alimenticio de nuestro tiempo es la sobreabundancia.

Los roles de género han sufrido cambios, hoy es visto como deseable que la mujer trabaje asalariadamente y que el hombre colabore con el cuidado de sus hijos y las labores de la casa, entre ellas la cocina.

Simultáneamente, el discurso alimentario ha levantado la voz de alarma. Hemos de cuidarnos de las grasas, la sal, el colesterol, los colorantes, etc., lo que ha vuelto a la alimentación una situación problemática, que dista mucho de lo que fuera el principal problema de nuestros abuelos: la escasez.

Los patrones culinarios y de género, de estas tres generaciones coexisten en Punta Arenas. Las abuelas, todavía, reúnen a la familia, en torno a mesas abundantes en las que se presentan los platos de antaño; las personas de mediana edad se debaten entre las prácticas de sus padres y las de sus hijos, y los jóvenes suelen cocinar poco y comer algo al paso.

Sin embargo, la gran relevancia social de las distintas colonias en la ciudad y la moda culinaria que llama a la recuperación de los platos de antaño, ha generado, principalmente entre los jóvenes de clase alta, un gran interés por recuperar las prácticas culinarias de sus abuelos; al mismo tiempo que, algunas abuelas, han tomado conciencia de la relevancia de su rol como portadoras de los saberes tradicionales, por lo que han organizado muestras

gastronómicas, en el caso de las croatas o han participado en semanas costumbristas, en el caso de las chilotas.

A pesar, de esta labor de recuperación culinaria, a nivel general, la sociedad puntarenense, ha experimentado una desvalorización de los patrones culturales rurales. Concretamente, el trabajo campesino es, hoy, muy poco valorado. En tanto, las mejoras en la educación y el desarrollo de nuevas fuentes de trabajo en la zona, han permitido cierta movilidad social, que tiene como resultado visible en el surgimiento de la clase media. Este hecho, sin duda, ha complejizado la estructura social de la ciudad y, culturalmente, ha venido a reforzar la asociación de los patrones de vida rurales con las clases bajas, con la idea de atraso, de falta de educación, conceptos que se asimilan y asocian a la triste concepción que se tiene de los indígenas, en nuestro país.

Consecuentemente, las labores manuales, como la cocina, han perdido reconocimiento, se las considera mecánicas y escasamente demandantes de un aprendizaje e impronta personal, situación que continúa siendo signada como femenina. Mientras la gerencia de una cocina, el ejercicio profesional del chef, es considerado un espacio social masculino y urbano, asociado a los estratos medio o alto.

La sociedad puntarenense se ha enfrentado a rápidos cambios en escasas décadas. Dado lo reciente de estos procesos, las estructuras socioculturales no se encuentran asentadas, lo que genera tensiones en los patrones de género y consecuentemente en las estructuras culinarias.

Reflexiones finales

Al iniciar esta investigación uno de mis supuestos centrales, era que al indagar en la cocina de Punta Arenas, me encontraría con una riqueza culinaria mucho mayor que la que supone el estereotipo imperante sobre la región. No me equivocaba. Es más, estimo que este estudio alcanzó, tan sólo, a realizar una primera entrada a la complejidad cultural y culinaria de esta ciudad.

Así también, esta investigación, me confirma el que detenernos a observar ¿Qué y cómo comemos?, nos proporciona una entrada especialmente rica para comprender dinámicas sociales, identidades culturales, estructuras de género e historias locales. En la cocina de un pueblo o grupo, siempre hay trazos y rasgos de su historia y cultura, que decantan en la forma de platos y modales de mesa.

Tras esta investigación, la cocina se me revela como un conjunto de prácticas y discursos, central para la reproducción del orden social simbólico, que en nuestro país se encuentra particularmente ligada a los ideales de género femeninos y, la práctica del cuidado, como elemento central de la función materna. La cocina, aún en su preparación cotidiana, no es la actividad que simplemente permite la satisfacción de las necesidades nutricionales, sino que, juega un rol central, en el orden cultural.

Al finalizar, de esta enriquecedora investigación, estoy convencida que el reconocer el valor de nuestro patrimonio culinario nos permite hacernos conscientes de la valía de la vida cotidiana como constructora de nuestra identidad y, como país, nos ofrece la posibilidad de reencontrarnos con nuestra realidad mestiza, con nuestras cocineras olvidadas, con nuestras madres y con los afectos.

Bibliografía

- ACHIGA (2003). Sabores de Chile. Editorial Don Bosco. Santiago, Chile.

- Aguilera, Isabel (2004). Cocinando Identidades: género, clase y etnia en los sistemas alimentarios de Pitrufoquén. Memoria para optar al título de Socióloga. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. Departamento de Sociología. Profesora guía: Sonia Montecino.

- Alfaro T., Mónica (1995). La gran cocina chilena /Monica Alfaro T. Editorial Occidente. Santiago, Chile.

- Alonso, Luis Enrique (1994). Sujeto y discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En: Delgado, Juan Manuel y Gutiérrez, Juan. Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Ed. Síntesis. Madrid, España.

- Alonso, Luis Enrique (1999). Sujeto y Discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa. En: Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Coordinadores: Juan Manuel Delgado y Juan Gutiérrez. Editorial Síntesis, Madrid.

- Arnáiz, Mabel (coord.) (2002). Somos lo que comemos, estudios de alimentación y cultura en España. Editorial Ariel. Barcelona, España.

- Barth, Fredrik (1976) Los grupos étnicos y sus fronteras. Fondo de Cultura Económica. México.

- Bonacic- Doric (1943). Historia de los yugoeslavos en Magallanes. Imprenta "La Nacional". Punta Arenas, Chile.

- Bourdieu, Pierre (1998). La Distinción: criterio y bases sociales del gusto. Editorial Taurus. Madrid.

- Braidotti, Rossi (2000). Introducción. Sujetos Nómades. Paidós. Buenos Aires.

- Braun Menéndez, Armando (1969). Pequeña Historia Magallánica. Ed. Francisco de Aguirre, Buenos Aires.

- Butler, Judith (2001). El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad. Paidós, México.

- Buxó, María Jesús (2002). Enseres. Museo etnográfico de Castilla y León. Zamora.

- Castro, Victoria y Tarrago, Myriam N (1992). Los inicios de la producción de alimentos en el cono sur de América. En: Revista Arqueología Americana.

- Campos, Luis (1994). Lo Culinario en los Huapiches: Un Estudio sobre la Alimentación y Gustos. Tesis de Antropología Social. Universidad de Chile.

- Contreras, Jesús y Arnáiz, Mabel (2005). Alimentación y Cultura, perspectivas antropológicas. Editorial Ariel. Barcelona, España.

- Cruz Noceti, Pablo (Dir.) (2004). Cocina Patagónica. N10. Imprenta Atelí. Punta Arenas, Chile.

- Cruz Noceti, Pablo (2005). La Cocina Inmigrante. Imprenta Atelí. Punta Arenas, Chile

- De La Cadena, Marisol (1992). Las mujeres son más indias. En: Montecino, S. y Rodríguez, R (comp.). Espejos y travesías. ISIS. Santiago.

- Eurobinder (1997). Gran libro de la cocina chilena. Bibliográfica Internacional. Barcelona.

- Fischler, Claude (1995). El (h) omnívoro: El gusto , la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona.

- Fuller, Norma (1993). La disputa de la feminidad en el psicoanálisis y las Ciencias Sociales”. En: Debates en Sociología, N° 18.

- Garrido, Antonio et. al. Los manipuladores de alimentos en España y América entre los siglos XV y XVIII: los gremios alimentarios y las normativas de consumo. En: Garrido, Antonio (comp.)

- Goody, Jack (1995). Cocina, cuisine y clase. Editorial Gedisa. Barcelona, España.

- Haraway, Donna (1995). Conocimientos situados: la cuestión científica en el feminismo y el privilegio de la perspectiva parcial. En: Ciencia, *Cyborgs* y mujeres. La reinención de la naturaleza. Madrid: Ediciones Cátedra.

- INE (2006)a. Región de Magallanes y de la Antártica Chilena. http://www.ine.cl/ine/canales/Chile_estadistico/demografia_y_vitales/censo2002/mapainteractivo.htm

- INE (2006)b. Indicadores de actividad económica, región de Magallanes y Antártica Chilena. Trimestre Enero- Marzo 2006. http://www.ine.cl/ine/canales/Chile_estadistico/territorio/regiones/r12/pdfinances06/enero_marzo06magallanes.pdf.

- Ivanovic Willumsen, Catalina (2004). Nueva Cocina Chilena, culinaria e identidad. Memoria para optar al título de Antropóloga Social. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. Departamento de Antropología. Profesora guía: Sonia Montecino.

- Long-Solís, Janet. El tomate: de hierba silvestre de las américas a denominador común en las cocinas mediterráneas. En: Garrido, Antonio (comp.).
- Low Andrade, Kenny (2001). Las penas son de nosotros las vaquitas son ajenas: construcción de la masculinidad entre ovejeros de la estancia magallánica. Tesis para obtener el título de Antropóloga social. Universidad de Chile. Profesora guía: Loreto Rebolledo.
- Luna, Lola (2002). La historia feminista del género y la cuestión del sujeto. http://www.mujeresred.net/f-lola_luna-sujeto.html
- Martinic, Mateo (1972). Magallanes: Síntesis de tierras y gentes. Ed. Francisco de Aguirre. Buenos Aires.
- Martinic, Sergio (1992). Análisis estructural: presentación de un método para el estudio de lógicas culturales. Centro de Investigación y Desarrollo de la Educación. Santiago.
- Memoria Chilena (2006). Punta Arenas y la economía magallánica (1848-1950). [http://www.memoriachilena.cl/mchilena01/temas/index.asp?id_ut=puntaarenasylaeconomia_magallanica\(1848-1950\)](http://www.memoriachilena.cl/mchilena01/temas/index.asp?id_ut=puntaarenasylaeconomia_magallanica(1848-1950))
- Milicevic, Marcela (2004). Gastronomía Magallánica: Sabores del fin del mundo”. http://www.restaurantes.emol.com/articulos/detalle_articulo.asp?id_articulo=1015
- Montecino, Sonia (1996). Devenir de una traslación: De la mujer al género o de lo universal a lo particular. En: Montecino, Sonia y Rebolledo, Loreto. Conceptos de Género y Desarrollo. PIEG, Serie de Apuntes. Santiago.
- Montecino, Sonia (2004)a. Cochayuyo, la yerba del agua. En: Rocinante, año VII, N. 64, Febrero. Santiago, Chile.

- Montecino, Sonia (2004)b. ¿Nueva Cocina Chilena?. En: Rocinante, año VII, N· 70, Agosto. Santiago, Chile

- Montecino, Sonia (2004)c. El lenguaje nos delata: Alimentación y chilenismos. En: Rocinante, año VII, N· 72, Octubre. Santiago, Chile

- Montecino, Sonia (2004)d. Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa. Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago, Chile.

- Montecino, Sonia (2005). La economía doméstica. En: Rocinante, año VIII, N· 76, Febrero. Santiago, Chile

- Montecino, Sonia (2006). Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la antropología de la alimentación. Tesis para optar al grado de doctor. Universidad de Leiden, Holanda.

- Morin, Françoise (1993). Praxis antropológica e historia de vida. En: Aceves Lozano, Jorge (comp.). Historia Oral. Instituto Mora, Universidad Autónoma Metropolitana. México D. F.

- Orlove, Benjamin S (1994). Beyond consumption: Meat, sociality, vitality and hierarchy in nineteenth century Chile. En: Friedman, Jonathan (comp.). Consumption and identity. Harwood Academic Publishers. Londres.

- Ortí, Alfonso (1993)a. La confrontación de modelos y niveles epistemológicos en la génesis e historia de la investigación social. En: Delgado, Juan Manuel y Gutiérrez, Juan Métodos y técnicas cualitativas de investigación en ciencias sociales. Ed. Síntesis, México.

- Ortí, Alfonso (1993)b. La apertura y el enfoque cualitativo o estructural: la entrevista abierta semidirectiva y la discusión de grupo. En: García Ferrando, Manuel y Ibáñez, Jesús

y Alvira, Francisco (compiladores). El análisis de la realidad social: Métodos y Técnicas de Investigación. Alianza editorial, Madrid, España.

- Pereira Salas, Eugenio (1943). Apuntes para la historia de la cocina chilena. Imprenta Universitaria, Santiago.

- Thompson, Paul (1993). Historias de vida y análisis del cambio social. En: Aceves Lozano, Jorge (comp.). Historia Oral. Instituto Mora, Universidad Autónoma Metropolitana. México D.F.

- Vairo, Carlos Pedro (2005). Cocina Patagónica y Fueguina. Zagier & Urruty Publications. Ushuaia, Argentina.

- Valdés, Rosario (1996). Chile :[una cocina = fine cuisine]. Ministry of Foreign Affairs, Export Promotion Bureau, ProChile : Centro de Cocina, Paula Comunicaciones. Santiago.

- Valdivieso, Mercedes (1993). Los secretos del gusto: La cocina. Colección Mujeres en la Cultura. SERNAM.

- Valenzuela, Rodrigo (1981). El Sistema Culinario Mapuche: Una aproximación Estructural. Tesis de Antropología Social. Universidad de Chile.

- Valles, Miguel (1997). Técnicas Cualitativas de Investigación Social: reflexión metodológica y práctica profesional. Editorial Síntesis, Madrid.

- Vergara Quiroz, Sergio (1973). Economía y sociedad en Magallanes: 1843- 1877. Cuadernos de Historia. Universidad de Chile. Facultad de Ciencias Sociales. Departamento de Historia. N 3. Ed. Universitaria. Santiago.

- Zegpi Trueba, Abdalla A (2006). Generalidades sobre la explotación ovina. Escuela Agrícola de Coyhaique.

[http://www.escuelaagricola.cl/Descargas/ovinos/GUÍA %2006/ GUÍA3%202006.pdf](http://www.escuelaagricola.cl/Descargas/ovinos/GUÍA%2006/GUÍA3%202006.pdf)

ANEXOS

Pauta de entrevista

Historia de la familia de origen:

- Orígenes de la familia materna y paterna (ascendencia, llegada a Punta Arenas, lugares de residencia)
- Historia de trabajo de ambas familias (ocupaciones, bienes)
- Movilidad social
- Composición de la familia (nombres, edades, ocupaciones)
- Lugar de residencia (dónde, en que zona de la ciudad o el campo)
- Actividades y/o ocupaciones de los padres.

Incorporación a la sociedad:

- Estudios
- Breve historia laboral
- Trabajo actual
- Abandono casa paterna (edad, razones)
- Razones para casarse o permanecer soltero.
- La pareja actual (quién es, ocupación)

Familia actual:

- Composición familiar (hijos, edades, estudios, ocupaciones)
- Lugar de residencia (dónde, en qué zona de la ciudad)
- Actividades y/o ocupaciones de los padres.
- Cuidado de los hijos (repartición de tareas)
- Características de las relaciones con los abuelos y parientes cercanos
- Servicio doméstico (tareas, relación con la cocina, ¿Se alimentan de manera distinta a la familia?)

ALIMENTACIÓN

· Vínculo con la cocina (dueña de casa, cocinero ocasional, profesional, etc.)

· ¿Quién le enseñó a cocinar? ¿Cuándo? ¿Cómo?

· Menú semanal:

Abastecimiento

¿Quién Cocina? ¿Quién ayuda y con qué?

Desayuno /almuerzo/ once/ cena/ otros (horarios)

Ingredientes, condimentos

Técnicas de preparación

Cuisine: mesa, cubiertos, puestos en la mesa, modales de mesa, porciones, adornos, servicio doméstico, etc.

· Menú fines de semana:

¿Quién Cocina? ¿Quién ayuda y con qué?

Desayuno /almuerzo/ once/ cena/ otros (horarios)

Ingredientes, condimentos

Técnicas de preparación

Cuisine: mesa, cubiertos, puestos en la mesa, modales de mesa, porciones, adornos, servicio doméstico, etc.

· Menú fiestas:

Considerar: asistentes, horario, carácter festividad

Abastecimiento

¿Quién Cocina? ¿Quién ayuda y con qué?

Desayuno /almuerzo/ once/ cena/ otros (horarios)

Ingredientes, condimentos

Técnicas de preparación

Cuisine: mesa, cubiertos, puestos en la mesa, modales de mesa, porciones, adornos, servicio doméstico, etc.

Cocina e identidades:

¿Comen distintos alimentos?: hombres y mujeres, jóvenes y mayores, las diferentes clases sociales, los diferentes grupos étnicos, ¿Cuáles?

¿Cocinan de manera diferente? ¿Comen distintos alimentos?: hombres y mujeres, jóvenes y mayores, las diferentes clases sociales, los diferentes grupos étnicos, ¿Cómo?

- ¿A quién se le enseña a cocinar? ¿Quién enseña y cómo?
- Sentimiento regionalista: ¿Existe?, ¿Aislamiento?, pautas culturales propias (ritos, hitos, cocina)
- Posibles diferencias entre la alimentación de la propia familia y la de la familia de origen

Pauta de observación

- Características de la cocina como recinto (Dimensiones, áreas, hornos, encimeras, Almacenamiento, refrigeración, utensilios, etc.)
- ¿Quién Cocina? (repartición de tareas, ayuda)
- Horarios (¿A qué hora se cocina? ¿A qué hora se come?)

Cocina

- Comensal objetivo y situación
- Principales ingredientes, características:
 - Procedencia (Origen geográfico, sistema de abastecimiento, mercado)
 - Colores
 - Texturas
 - Sabores
 - Frescura
 - Estacionalidad
 - Precio
 - Cantidades
- Combinación de los alimentos (Posibles reglas de combinación y atención a colores, sabores, texturas, etc.)
- Preparación: técnicas, tiempos, cocineros
- Características de los platos cocinados (sabores, uso de condimentos, texturas, colores,

- frescura, presentación, porciones, características nutricionales, nombres)
- Bebidas que acompañan las preparaciones (Vinos, bebidas gaseosas, agua, licores, etc.)

Cuisine

- Ambientación espacial: mesas, sillas, cortinas, alfombras, cuadros, etc.,
- Presentación del plato: forma de llevar a la mesa (fuentes, servido, bandejas), temperatura de los platos, sincronía y diacronía culinaria.
- Puestos en la mesa
- Modales de mesa
- Conversación
- ¿Quién sirve? ¿Quién retira los platos?
- Lavado y orden de la mesa y cocina

Denominaciones del ganado ovino

“Las ovejas son los vientres destinados a la producción anual y a la producción de lana. Viven en el campo y tienen una determinada vida útil relacionada con el desgaste de sus dientes. Se denominan ovejas desde los 1,5 años (18 meses) hasta los 6,5 años (5 partos) en que se eliminan por viejas. Representan el 70-75% y más del rebaño.

Las borregas son las hembras entre los 4-18 meses de edad, que se crían para reemplazar el 20% de las ovejas viejas que deben salir año a año del rebaño. Se les debe cuidar para que alcancen el peso adecuado al primer encaste. Representan el 17% del total de hembras del rebaño.

Los carneros son los machos que realizan los servicios de las ovejas, representan el 3-4% del total de ovejas y permanecen por 4 temporadas (5,5 años) en rebaños de más de 500 ovejas, en planteles más pequeños se reemplazan cada dos años para evitar la consanguinidad.

Los carnerillos son los reemplazos de los carneros y se denominan así desde los 4-5 meses hasta los 18 meses, edad en que pasan a ser carneros. No todos los planteles los tienen ya que en general se compran en las cabañas.

Los capones son los machos castrados que se destinan a la producción de lana en aquellos predios apartados y de difícil acceso que tienen dificultades para comercializar todos sus corderos. Se mantienen por una o dos temporadas y producen una lana de muy buena calidad.

Los corderos y corderas o “borregas de pelo”, son los animales desde el nacimiento hasta los 4-5 meses de edad. A los machos se les denomina lechones en la zona central y chiporros en la austral. Su número depende de las pariciones que se produzcan año a año” (Zegpi Trueba, 2006:2)

Recetas Croatas⁶⁶

Njoki- Noquis

Ingredientes:

- 2 kg. de papas - 3 huevos
- 1 kg. harina - 3 cdas. de aceite

Preparación: una vez que las papas estén cocidas y molidas se agrega harina, aceite, y huevos; todo se mezcla bien y se hace una masa, se uslereas y se cortan tiritas para formar los ñoquis.

En una olla amplia hervir agua con un poco de sal y aceite, al hervir poner los ñoquis uno a uno, al subir a la superficie se sacan en una fuente.

Ingredientes salsa:

- carne de vacuno - vino blanco
- ajo y perejil - tocino picado
- cebollas - salsa de tomate

Preparación: la carne cortada en cuadritos chicos se sofríe con la cebolla y el tocino, se agrega el ajo y perejil bien picaditos, la salsa de tomate y el vino blanco, sal, pimienta, comino, laurel, hasta que se ablande la carne. Una vez listo se vuelca sobre los ñoquis.

Presentado por Ivana Jelincic

⁶⁶ Las recetas que presento aquí han sido presentadas en las distintas versiones de la Muestra gastronómica Croata, organizada por el Club Croata de Punta Arenas.

Hrstule- Jerstule

Nociones Básicas: Por cada huevo una cucharada de rakija o aguardiente, media cucharada de azúcar, harina, lo que absorba para que quede una masa liviana y lisa.

Para cualquier fritura hay que usar una cacerola honda, y en la masa poner ron, aguardiente o jugo de limón para que no absorba mucho aceite al freírlas.

a) Masa Base:

- 4 huevos
- 2 cdas. mantequilla derretida
- 2 cdas. aceite
- 1 vaso vinero aguardiente
- harina, lo que absorba

Preparación: Unir todo, dejar reposar un rato, extender la masa, uslerarla bien delgada, formar las hrstule (tiras delgadas), freírlas. Al retirar espolvorearles azúcar flor. Al retirar espolvorearles azúcar flor.

b) Masa fina:

- 500 grs. De harina
- 10 yemas
- ralladura de 1 limón
- ralladura de 1 naranja
- 1 pizca de sal
- 1 cda. azúcar
- 2 cdas. ron
- ¼ kg. harina, más o menos

Preparación: A la harina cernida ir agregando los demás ingredientes.

La masa no debe ser ni blanda ni dura, sólo bien amasada para que quede bien lisa.

Conviene dejar reposar un rato. Freír como la receta anterior.

Estas dos variantes son las tradicionales, aunque hay otras que son transmitidas de generación en generación, como asimismo recetas propias en que varían las proporciones de los ingredientes.

Presentado por el Comité Social Damas Croatas

Breskve- Duraznos

Masa: formar una masa suave mezclando 5 yemas cocidas y pasadas por un colador con 150 grs. de azúcar flor, 250 grs. de mantequilla blanda, 350 grs. harina con 2 cucharaditas de polvo de hornear y vainilla.

Dejar reposar un rato y formar bolitas. Hornear en horno regular 10 minutos más o menos, no deben dorarse.

Relleno: 100 grs. de mantequilla blanda, 100 grs. de azúcar flor, 100 grs. de nueces molidas fino, cocoa.

Mezclar todo formando una crema suave y firme. Se le puede poner un poco de licor o sabor. Juntar de a dos con el relleno.

Preparar una taza de leche con licor o vainilla. Separar en dos. A una parte ponerle unas gotas de colorante rojo (4 o 5), y a la otra 2 gotas de azul y dos de amarillo.

Sumergir los duraznitos $\frac{3}{4}$ partes en la leche rosada, sacudir y pasar la que quedó sin teñir en la verde. Dejar encima de una servilleta hasta teñir unos 8.

Luego comenzando por el primero pasar por azúcar granulada. Dejar secar un día antes de guardar. El teñido es a gusto puede ser todo rosado o amarillo, o mezclando tonos para imitar duraznos.

Nota: si les sobra relleno mezclar con las migas, ponerle manjar, nueces a gusto y hacer bolitas las que se bañan en cobertura o se pasan por chocolate o coco.

Presentado por Janet Gysling de Mijac

Prsurate o Fritule- Prsuratas

Ingredientes:

- 1 kg. papas
- ¼ litro de leche
- harina
- 2 huevos
- 600 grs. azúcar granulada
- ralladura de 1 limón
- ralladura de 1 naranja
- 1 cdta. vainilla
- 3 manzanas ralladas
- 1 copa de ron o marascino
- 1 puñado de pasas sultanas
- canela
- nuez moscada

Preparación: Cocer las papas, estilarlas y hacerlas puré, agregar sal, leche hirviendo, batir bien.

Estando aún caliente el puré poner harina necesaria para formar una masa blanda y suave, agregar los huevos, azúcar, ralladuras, vainilla, manzana, pasas, canela y nuez moscada.

Batir bien la masa durante media hora. Enfriar.

Con una cucharita ir sacando porciones de masa y freírlas en aceite caliente.

Espolvorear con azúcar flor.

Presentado por el Comité Damas Croatas de Punta Arenas.

Fabi de Mortt - Kolac Od Mrtvih- Pastel de Difuntos

Ingredientes:

- ¼ kg. nueces molidas
- ¼ kg. azúcar flor
- 1 huevo chico
- 1 copita de licor o vainilla

Preparación: Precalentar el horno.

Unir todos los ingredientes hasta formar una pasta homogénea. Sacar con una cucharita, formar pelotitas, colocarlas sobre un papel mantequilla seco (sin enmantecillar), poner esto sobre la lata del horno a una temperatura de 300 grados por 25 minutos (hasta que se doren un poco). Durante la cocción abrir varias veces la puerta del horno para que se vayan ahuecando en el centro. Al sacarlos se espolvorean con azúcar flor.

Estos bocados son muy tradicionales en la isla de Brac, especialmente en Pucisca, y se preparan especialmente para el 2 de noviembre, día de los difuntos.

Presentado por Lidia Mihovilovic Buvinic

Brujet od Ciple - Bruyet de róbalo

(6 personas)

Ingredientes:

- 1kg. róbalo
- 1 kg. cebolla
- ½ lt. Aceite de oliva
- ¼ lt. Vinagre vino tinto
- 1 tarro de tomates
- 2 hojas de laurel
- orégano
- sal, azúcar, pimienta (a gusto)

Preparación: Cortar la cebolla a pluma, freír en aceite sin dejar que se dore.

Agregar los róbalo en trozos (limpios) sin espinas y colocar el resto de los ingredientes, cocer a fuego lento. Una vez que esté hirviendo, bajar la fuerza de la llama y dejar que se cocinan ¾ de hora más, aproximadamente. Servir frío.

Presentado por Lucrecia Mihovilovic Piffaut

Soparnjak- Pastel de acelga

(Receta para 8 personas)

Ingredientes:

- 1 kilo de acelga, tallos delgados si es nueva o sin ellos.
- 1/2 kilo de pasas (sultanas)
- 1 cebolla grande
- perejil picado
- 1/2 cda. rasa de canela
- 1/4 botella aceite de oliva
- sal a gusto

Ingredientes para cubierta:

- ajos
- nueces picadas o molidas
- azúcar granulada
- aceite (pincelar bien)

Masa: 1 kilo más o menos de harina cernida, poner en un bol, agregar agua tibia con sal y aceite hecha salmuera. Formar una masa ni dura ni blanda, amasar bien, estirar con uslero y algo delgada, poner sobre lata fría y enharinada y cuando esté lista la otra tapa, recién entonces poner la verdura (ya preparada de antemano) y pasas bien distribuidas, poner la otra tapa de masa y cerrar como empanada de horno, pinchar la masa en 3 o 4 partes para que no se levante, cuando esté cocida por un lado dar vuelta para que se cocine por el otro lado (se da vuelta con otra bandeja y cuando esté lista pasar ajo por el lado de abajo) o sea quedó hacia arriba, pasar ajo sin aceite, dar vuelta con cuidado y aquí pasar igual harto ajo, harto aceite, pincelar bien y luego el azúcar granulada y las nueces picadas o molidas, esto es a gusto. Cuando enfríe, cortar cuadrados del tamaño que se desee.

Si no se consume enseguida guardar en el congelador bien tapado con papel alusa (plateado) y antes de servir sacar a temperatura ambiente.

Relleno: Lavar bien la acelga y dejarla secar en un canasto que estile bien, un día antes. Al otro día juntar varias hojas enrolladas y se corta en tiras delgadas, poner la cebolla cortada a pluma, el perejil picado, canela, sal y el aceite, mezclar bien.

Presentado por Yerka Bartulovic Mihovilovich

Domaci rezanci ha dalmatinski nacin- Tallarines caseros a la dalmata

Ingredientes masa:

- 2 tazas de harina
- 3 yemas de huevo
- 2 cucharaditas de sal
- 1 huevo
- ½ taza de agua app

Preparación: Colocar la harina en una mesa, hacer un hueco en el centro, poner el huevo y la sal, mezclando muy bien. Agregar el agua poco a poco hasta formar una masa de buena consistencia, pero no muy dura.

Dividir a masa en 4 partes, estirar cada parte bien fina y cortar los fideos en tiras angostas. Dejarlas reposar sobre un paño con harina, sin tapar, para que se sequen y endurezcan durante dos horas por lo menos. Cocer en bastante agua con sal.

Ingredientes tuco:

- 1 kg. carne picada en cuadritos
- 1 cebolla grande picada en cuadritos
- 1 vaso de vino blanco
- 3 zanahorias ralladas
- 1 tarro grande salsa de tomate
- ½ kg. ciruelas secas
- 100 grs. de tocino
- 1 diente de ajo
- 1 manojo de perejil
- 1 hoja de laurel
- ¼ kg. callampas

Preparación: Sofreír la cebolla en aceite, agregar la carne, después de un rato añadir ajo bien picadito, como asimismo el tocino, zanahoria rallada, callampas, laurel, salsa de tomate.

Al cabo de ¼ de hora agregar las ciruelas secas y el vino blanco y el vino blanco, dejar que se cueza y antes de retirar espolvorear el perejil picado.

Presentado por: Omar Guerrero Gutiérrez
Concesionario Club Croata de Punta Arenas

Arambacici- Niños envueltos

Ingredientes:

- 2 repollos blancos
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- ½ kilo posta negra
- ½ kilo carne de cerdo
- 200 grs. jamón serrano
- ½ kilo de chucrut
- 50 grs. de tocino ahumado
- 1 huevo
- perejil, sal
- pimienta, ají de color
- ½ taza de café de arroz
- manteca

Preparación: Preparar dos repollos blancos, no muy grandes y de hojas delgadas. Sancocharlos en agua hirviendo, hasta que se ablanden las hojas. Previamente con la punta de un cuchillo, sacarles los troncos. Separar las hojas de repollo con cuidado para que queden enteritas. Cortarles el tallo. Las hojas de repollo así preparadas quedan listas para enrollar la sarma.

Relleno: Freír en una cucharada de manteca o aceite caliente, dos cebollas picadas en cuadritos con un diente de ajo también picado. Agregar la posta negra molida, la carne de cerdo molida, el jamón serrano y el tocino ahumado, ambos picados. Revolver bien y seguir cociendo un poco más. Retirarlo y enfriarlo un poco. Agregar un huevo entero, perejil picado, sal, pimienta y ají de color a gusto, media taza de arroz bien lavado. Mezclar bien. Dejar en un lugar fresco y enfriarlo.

Extender sobre una tabla una hoja de repollo. Poner en el medio de la hoja una cucharada de relleno, doblar un lado de la hoja y luego, tapando el relleno, arrollar toda la hoja de modo que el relleno quede cerrado de un sólo lado. Al final, tomar el arambacici en la mano izquierda y con los dedos ir introduciendo hacia dentro el otro lado de la hoja de repollo. Así el arambacici queda formado y cerrado por ambos lados.

En una olla grande colocar una capa de chucrut, otra de chuletas ahumadas (previamente lavadas) o unos pedacitos de tocino ahumado. Seguir con una capa de sarmas colocándolas

una al lado de la otra, bien apretaditas y en forma circular. Nuevamente ir colocando por capas el chucrut, chuletas ahumadas o tocino ahumado y el arambacici.

Así continuará hasta que se terminen los ingredientes. La última capa debe ser de chucrut y tocino ahumado. Agregar agua hasta cubrirlas. Poner encima tres cucharadas de puré de tomates. Cocer a fuego fuerte para que suelte el hervor y enseguida, dejar a fuego lento, más o menos 4 o 5 horas.

Aparte freír en una cucharada de manteca o aceite caliente, ½ cucharadita de ají de color con una cucharada plana de harina, sin que se doren.

Verter encima del arambacici. Si es necesario, sazonar con un poco de sal.

Continuar cocinándola unos 15 minutos más y retirarla del fuego. El arambacici mientras más reposa, más sabroso es.

Presentado por José Almonacid, Concesionario Club Croata